



## Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC, Domaine Les Hutins

Prächtig gelungener Chardonnay

### **Beschreibung:**

Seit 2008 wird die Domaine in fünfter Generation von Émilienne Hutin Zumbach geführt. Die Domaine umfasst 19 Hektar Weinberge, die als Premier Cru Dardagny und AOC Genève klassifiziert sind. Im Weinberg werden 16 verschiedene Rebsorten angebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, leicht glänzend. Eine sehr elegante und präzise vinifizierte Nase, an Golden Delicious und Zitrusnoten erinnernd, auch etwas Goldmelisse und sanft geröstetes Weissbrot. Am Gaumen von schöner Intensität, sehr Chardonnay-typische Aromatik, ergänzt durch geröstete Haselnüsse, eine passende Frische und Ausgeglichenheit im harmonischen Abgang.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Domaine Les Hutins
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0756221

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Chardonnay barrique

Coteaux de Dardagny 1er Cru AOC  
Domaine Les Hutins

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren