



Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Der Geheimtipp aus dem Schweizer Rhonetal

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Typische Noten nach Williamsbirne, Golden Delicious und Brioche in der offenen, fein komponierten Nase, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen sehr weich und cremig, von schöner Dichte und passender Frische; auffallend ist das herrliche Frucht-Säure-Spiel, die Röstaromen sind fein eingebunden, sehr ausdrucksstark und konzentriert; das Finale zeigt ein schönes Lagerpotenzial auf.

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:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Chai du Baron
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0867517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.