



Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Der Geheimtipp aus dem Schweizer Rhonetal

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Goldgelb, grünliche Akzente. Reife Williams-Birne, Golden Delicious und Toastbrot in der sehr offenen, ausschweifenden Nase, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen sehr weich und crèmig, von schöner Dichte und passender Frische; die Röstaromen sind fein eingebunden, sehr ausdrucksstark und konzentriert; viel Potenzial aufzeigendes Finale.

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%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0867519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
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.