



## 2016 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg für einmal in Weiss

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein fein parfümiertes Nasenbild, das an reife Birnen, Mirabellen und sanft getoastetes Weissbrot erinnert, dahinter ein Hauch Caramel. Am Gaumen fällt vorab der frische Auftakt ins Auge, abgelöst von einer Chardonnay-typischen Frucht, sehr präzise und saftig, mit dezent gehaltenen Röstaromen; im anhaltenden Abgang zeigt sich nach und nach eine schöne Mineralik.

### Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Maienfeld
<b>Produzent:</b>	Schloss Salenegg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren