



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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

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