



2016 Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Der Geheimtipp aus dem Schweizer Rhonetal

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 cremig, 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Chai du Baron

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0867516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren