



## 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

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