



2016 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Grossartige Finesse vom Bielersee – jetzt im ganz neuen Kleid

Beschreibung:

Mit diesem kräftigen Chardonnay Muse werden Nuancen und Akzente neu definiert, was in weiten Kreisen für Begeisterung sorgt. Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt die Weinkellerei Hasler dafür, dass ihre Weine Sie begeistert und überzeugt.

Degustationsnotiz:

Einzigartige Struktur mit fruchtigen Aromen von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel. Erfrischende Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel. Ein frischer Weisswein mit schlankem Körper und dominanter Säure. Im Gaumen und auf der Zunge entfaltet sich eine vielschichtige Struktur.

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: | Bern |
| Produzent: | Weinkellerei Hasler AG |
| Bewertung(en): | |
| Herstellung: | 12 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar. |
| Traubensorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0861516 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP
Cave Hasler

| | |
|--------------------------|--|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Traubensorte(en): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar. |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 12 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |