



2017 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

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: Graubünden

Subregion: Zizers

Produzent: Manfred Meier

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.2 %

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

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0287317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 6 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.2 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren