



2017 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Hervorragend gelungener Jahrgang 2017

Degustationsnotiz:

Glänzend goldenes Gelb. Williamsbirnen, Dörraprikosen und Golden Delicious im fein komponierten, ausdrucksstarken und sehr animierenden Bouquet. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer prachtvollen Chardonnay-Aromatik, nun auch einige zitrische Noten und ein Hauch Quitte, mit dezent eingebundenen Röstaromen, sehr ausgewogen; über die Mitte hinaus in der Aromatik nicht nachlassend, cremiges Finale.

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:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126317

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 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren