



"Hervorragend gelungener Jahrgang 2017"

2017 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

| | |
|---------------------------|--|
| 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. |
| Herstellung: | 10 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Traubensorte(en): | 100% Chardonnay |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| 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. |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Produzent: | Weingut Schloss Salenegg |
| Originalgebinde: | 6er-Karton |
| Artikelnummer: | 0126317075C6100 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 10 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |