



2018 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, Zürich AOC, Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Mit dem Chardonnay hat die Staatskellerei Zürich mal wieder ihr Können unter Beweis gestellt. Dieser Wein sollte auf keinen Fall in Ihrem Weinregal fehlen!

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Mirabellen und Stachelbeeren in der feingliedrigen Nase, auch eine Spur Mango. Weicher Auftakt, abgelöst von einer deutlich gelbfruchtigen Aromatik, unterstützt von einer dezenten Frischnote; über die Mitte hinaus zeigt sich eine angenehme Fruchtsüsse, auch einige zitrische Noten; mittellanges 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: Zürich

Produzent: Staatskellerei Zürich

Bewertung(en):

Ausbau: 4 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

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

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0665318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
Zürich AOC
Staatskellerei Zürich

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren