



## 2017 Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Der Geheimtipp aus dem Schweizer Rhonetal

**Degustationsnotiz:**

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Typische Noten nach Williamsbirne, Golden Delicious und Brioche in der offenen, fein komponierten Nase, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen sehr weich und cremig, von schöner Dichte und passender Frische; auffallend ist das herrliche Frucht-Säure-Spiel, die Röstaromen sind fein eingebunden, sehr ausdrucksstark und konzentriert; das Finale zeigt ein schönes Lagerpotenzial auf.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Chai du Baron
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0867517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Barrique**

Valais du Rhône AOC  
Chai du Baron

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren