



2018 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:	14.0 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0287318

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:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren