



2018 Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Der Geheimtipp aus dem Schweizer Rhonetal

Degustationsnotiz:

Goldgelb, grünliche Akzente. Reife Williams-Birne, Golden Delicious und Toastbrot in der sehr offenen, ausschweifenden Nase, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen sehr weich und cremig, von schöner Dichte und passender Frische; die Röstaromen sind fein eingebunden, sehr ausdrucksstark und konzentriert; viel Potenzial aufzeigendes 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:	Wallis
Produzent:	Chai du Baron
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0867518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren