



2019 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Ein feiner Begleiter zu Fischgerichten

Beschreibung:

Mit diesem kräftigen Chardonnay Muse werden Nuancen und Akzente neu definiert, was in weiten Kreisen für Begeisterung sorgt. Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt die Weinkellerei Hasler dafür, dass ihre Weine Sie begeistert und überzeugt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Zitrische Noten sowie gelbe Steinfrucht in der sehr eleganten Nase, auch ein Hauch Eisenkraut. Am Gaumen überzeugt wiederum eine schöne Frucht, die begleitet ist von zarten Röstaromen, sehr cremig, unterlegt von einer passenden Frische; ausdrucksvolles, facettenreiches 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:	Bern
Produzent:	Hasler
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0861519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP
Cave Hasler

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren