



## 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Bern
<b>Produzent:</b>	Hasler
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0861519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Muse**

Région des Trois Lacs VDP  
Cave Hasler

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