

2021 Chardonnay

Kellermeisters Selektion, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Ein prächtiger Allrounder

Beschreibung:

Das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinschrank

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Golden Delicious, zitrische Noten und zarte Kamillenblüten in der energiegeladenen Nase. Weicher Auftakt, die gelbfruchtigen Aromen verbinden sich hervorragend mit den zitrischen Noten, insgesamt präsentiert sich eine angenehme Fruchtsüsse, die ergänzt wird durch eine passende Säure, im Abgang einige Honignoten und ein Hauch Marzipan.

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:	Zürich
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0665321



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Kellermeisters Selektion
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren