



## 2019 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, das älteste Weingut Europas

**Beschreibung:**

Direkt hinter dem Schloss Salenegg reifen die Chardonnay Trauben. Vollreif werden sie frühmorgens noch kühl geerntet. Der Saft fliesst direkt ins französische Barrique. Nach der Gärung liegt der Chardonnay noch weitere neun Monate auf der Hefe im Barrique.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Maienfeld
<b>Produzent:</b>	Schloss Salenegg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren