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.
Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Williamsbirne, Golden Delicious und Goldmelisse in der verführerischen Nase, auch etwas getoastetes Weissbrot. Ein schönes Spiel zwischen ausdrucksvoller Frucht und Frische am Gaumen, wiederum gelbfruchtig geprägt, auch eine Spur Honig, vibrierend und crèmig zugleich; fein texturiert bis ins lange, leicht nussige Finale.
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

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch