



## 2024 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

### **Beschreibung:**

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Qualität und Konzentration über alles, lautet hier das Motto. Seine konsequenten Ertragsbeschränkungen sind schon fast legendär und für Meier die Basis eines aussergewöhnlichen Weins.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, grünliche Reflexe. Offenes und reichhaltiges Chardonnay-Bouquet, an Agrumen, Williams-Birnen und reife Melone erinnernd, auch eine dezente Honignote. Frisch-fruchtiger Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, Pflaumen und reife Quitte, nun auch deutlich mineralische Noten; die volle Aromatik wird unterstützt durch eine gute Frischenote; konzentriert im anhaltenden 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>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Zizers
<b>Produzent:</b>	Manfred Meier
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0287324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren