



2015 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Ein sehr offenes, typisches Chardonnay-Bild nach Williamsbirnen, getoastetem Weissbrot, aber auch Dörraprikosen und weissen Blüten. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer ausschweifenden Aromatik, nun auch deutliche Zitrusnoten, sehr belebend und von ausgezeichneter Dichte, nach und nach auch angenehme Röstaromen zeigend, die fein auf die Frucht abgestimmt sind; langes, leicht mineralisches Finale. Ein starker Jahrgang!

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:	Weingut Schloss Salenegg
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0126315075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren