



Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Excellent millésime 2017

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant. Bouquet bien structuré, expressif et très vif de poires Williams, d'abricots secs et de Golden Delicious. Attaque élégante, qui dévoile de magnifiques arômes de Chardonnay, puis quelques notes d'agrumes et un soupçon de coing, avec des notes toastées délicatement intégrées; il est très équilibré et ses arômes persistent au-delà du milieu de bouche, finale onctueuse.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Maien
Produzent:	Schloss Salenegg
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés