



Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, le plus ancien domaine viticole d'Europe

Beschreibung:

Les raisins de chardonnay mûrissent directement derrière le château Salenegg. Ils sont récoltés à pleine maturité, tôt le matin et au frais. Le jus coule directement dans la barrique française. Après la fermentation, le chardonnay reste encore neuf mois sur la levure dans la barrique.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, reflets dorés. Poire Williams, Golden Delicious et mélisse dans le nez séduisant, également un peu de pain blanc grillé. Une belle interaction entre le fruit expressif et de la fraîcheur en bouche, à nouveau marquée par les fruits jaunes, avec également une touche de miel, à la fois vibrant et crémeux; la texture est légère jusqu'à la longue finale aux touches de noisettes.

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés