



Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les strictes réductions de rendement sont légendaires et le secret de la réussite

Beschreibung:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement systématiques sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, reflets verdâtres. Un bouquet de chardonnay ouvert et riche, rappelant les agrumes, les poires Williams et le melon mûr, également une discrète note de miel. Attaque fraîche et fruitée, suivie de beaucoup de fruits jaunes, de prunes et de coings mûrs, maintenant aussi des notes nettement minérales ; l'arôme complet est soutenu par une bonne note de fraîcheur ; concentré dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Ziz

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0287322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés