



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Gantenbein

Il re degli Chardonnay

Descrizione:

La famiglia Gantenbein coltiva il suo Chardonnay su un solo ettaro. Lo Chardonnay Gantenbein non ha solo la fine mineralità di uno Chablis, ma anche il fruttato untuoso di un bianco di Borgogna. I generosi terreni scistosi e calcarei e i 14 mesi di invecchiamento in botte conferiscono a questo Chardonnay il suo innegabile carattere.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Ideale con vol-au-vent, luccio-perca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Fläsch

Produttore: Gantenbein

Vol. alcolici: 13.5%

Numero articolo: 0673324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.