



Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

L'emblema bianco dei Grigioni

Descrizione:

La tradizionale azienda vinicola Meier di Zizers è oggi gestita con successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. Qualità e concentrazione sono le parole d'ordine di questa azienda. Le sue sistematiche limitazioni di resa sono già quasi leggendarie e costituiscono la base dei vini eccezionali di Meier.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Bouquet aperto e ricco di Chardonnay, che ricorda gli agrumi, le pere Williams e il melone maturo, con una discreta nota di miele. Attacco fresco e fruttato, seguito da tanta frutta gialla matura, prugne e mele cotogne, ora anche con spiccate note minerali; l'aroma pieno è sostenuto da una buona nota di freschezza; concentrato nel finale persistente.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: Zizers

Produttore: Weinbau Manfred Meier

Produzione: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0287325

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Chardonnay
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.