



Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, la tenuta vinicola più antica d'Europa

Beschreibung:

Le uve Chardonnay maturano direttamente dietro Château Salenegg. Vengono raccolte a piena maturazione, al mattino presto e mantenute fresche. Il succo confluisce direttamente nella botte francese. Dopo la fermentazione, lo chardonnay rimane sui lieviti nella botte per altri nove mesi.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Pera Williams, Golden Delicious e melissa al naso, con un tocco di pane bianco tostato. Al palato, un'incantevole interazione tra frutta espressiva e freschezza, ancora una volta caratterizzata da frutta gialla, anche con un tocco di miele, sia vibrante che cremoso; la struttura è leggera fino al lungo finale con note di nocciola.

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Svizzera
Appellation:	Maien
Produttore:	Schloss Salenegg
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnnummer:	0126321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi