



## Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Le riduzioni rigorose della resa sono leggendarie e sono il segreto del successo

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Ideale con:**

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

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Ziz

**Produttore:** Weinbau Manfred Meier

**Allevamento:** 6 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0287322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chardonnay

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                 |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Chardonnay          |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale             |
| <b>Allevamento:</b>   | 6 Mesi in barrique       |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                    |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 8 e 10 gradi |