



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: 0287324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

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