



2016 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Grossartige Finesse vom Bielersee – jetzt im ganz neuen Kleid

Descrizione del vino:

Mit diesem kräftigen Chardonnay Muse werden Nuancen und Akzente neu definiert, was in weiten Kreisen für Begeisterung sorgt. Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt die Weinkellerei Hasler dafür, dass ihre Weine Sie begeistert und überzeugt.

Nota di degustazione:

Einzigartige Struktur mit fruchtigen Aromen von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel. Erfrischende Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel. Ein frischer Weisswein mit schlankem Körper und dominanter Säure. Im Gaumen und auf der Zunge entfaltet sich eine vielschichtige Struktur.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Berna

Produttore: Hasler

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0861516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP
Cave Hasler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren