



2017 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Hervorragend gelungener Jahrgang 2017

Nota di degustazione:

Glänzend goldenes Gelb. Williamsbirnen, Dörraprikosen und Golden Delicious im fein komponierten, ausdrucksstarken und sehr animierenden Bouquet. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer prachtvollen Chardonnay-Aromatik, nun auch einige zitrische Noten und ein Hauch Quitte, mit dezent eingebundenen Röstaromen, sehr ausgewogen; über die Mitte hinaus in der Aromatik nicht nachlassend, crémiges Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Maienfeld
Produttore:	Schloss Salenegg
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren