2019 Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Uno Chardonnay tanto sensuale quanto delizioso

Nota di degustazione:
Giallo medio con riflessi dorati. Note di agrumi e frutta a nocciolo giallo al naso, molto eleganti, con un accenno di verbena. Al palato, questo bel frutto è ancora una volta convincente, accompagnato da delicati aromi tostati, molto cremosi, sostenuti da una bella freschezza; finale espressivo e complesso.
Abbinamenti:
Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Berna
Produttore:	Hasler
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0861519

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Muse

Région des Trois Lacs VDP
Cave Hasler

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch