



2022 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, la tenuta vinicola più antica d'Europa

Descrizione del vino:

Le uve Chardonnay maturano direttamente dietro Château Salenegg. Vengono raccolte a piena maturazione, al mattino presto e mantenute fresche. Il succo confluisce direttamente nella botte francese. Dopo la fermentazione, lo chardonnay rimane sui lieviti nella botte per altri nove mesi.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, riflessi dorati. Pera Williams, Golden Delicious e balsamo d'oro nel naso seducente, anche un po' di pane bianco tostato. Un bellissimo gioco tra frutta espressiva e freschezza al palato, ancora una volta caratterizzato da frutta gialla, anche un pizzico di miele, vibrante e cremoso allo stesso tempo; finemente strutturato fino al lungo finale leggermente nocciolato.

Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Regione: | Grigioni |
| Sottoregione: | Maienfeld |
| Produttore: | Schloss Salenegg |
| Valutazioni: | Falstaff 91/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0126322 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Falstaff 91/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Mesi in barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |