



VINS des CHEVALIERS

Diese Burgundertraubensorte wurde Anfang des 20. Jahrhunderts im Wallis eingeführt. Es ist eine frühreife Traubensorte. Dank seiner Vielseitigkeit wird der Chardonnay immer beliebter.

Degustation

Intensive, goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Pfirsich und Aprikose. Durch den Eichenfassausbau kommen leicht rauchige und würzige Noten hinzu. Im Gaumen schöne Aromenfülle und ausgeprägte Struktur, schöne Nervosität. Kräftiger und eleganter Abgang.

Passende Speisen

Perfekt mit gekochter Seebarbe, einem grillierten Hummer oder einer Terrine.

Beschrieb

Traubensorte: Chardonnay
Ausbau: auf Feinhefe im Stahltank
Alkohol ca. 13,0 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 5,0g/l

Unser Tipp

Lagerung 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur 8 bis 10°C



Chardonnay