



VINS des CHEVALIERS

Diese Assemblage aus Viognier, Grauburgunder und Chardonnay ist ein konzentrierter und fruchtiger Weisswein, der Sie mit seinem Gehalt und seiner Ausgeglichenheit überzeugen wird. Für den Chevalier Blanc haben wir edle weisse Traubensorten gewählt, die sich in idealer Weise ergänzen.

Degustation

Die Robe leuchtet in goldenem Gelb. Das ausdrucksvolle Bukett versprüht Duftnoten von weissem Pfirsich und Aprikosen. Im Gaumen erzeugen ein volles Volumen und eine ausgeglichene Säure die grösste Wonne. Der nachhaltige Abgang wird durch Fruchtaromen unterstrichen.

Passende Speisen

Der Chevalier Blanc ist der ideale Begleiter zu jeder Art von weissem Fleisch sowie Geflügel.

Beschrieb

Traubensorten: Viognier,
Grauburgunder, Chardonnay
Ausbau: auf Feinhefe
Alkohol ca. 13,0 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 5,5g/l

Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 2 bis 4 Jahre
Serviertemperatur 8 bis 10°C



Chevalier Blanc