



2021 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:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi