

2023 Chardonnay

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Le riduzioni rigorose della resa sono leggendarie e sono il segreto del successo



Descrizione del vino:

La tradizionale azienda vinicola Meier di Zizers è oggi gestita con successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. Qualità e concentrazione sono le parole d'ordine di questa azienda. Le sue sistematiche limitazioni di resa sono già quasi leggendarie e costituiscono la base dei vini eccezionali di Meier.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Bouquet aperto e ricco di Chardonnay, che ricorda gli agrumi, le pere Williams e il melone maturo, con una discreta nota di miele. Attacco fresco e fruttato, seguito da tanta frutta gialla matura, prugne e mele cotogne, ora anche con spiccate note minerali; l'aroma pieno è sostenuto da una buona nota di freschezza; concentrato nel finale persistente.

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:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0287323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi