



AOC Graubünden

Schloss Salenegg Chardonnay 2023

CHF 37.00

 75cl
 13%
 Chardonnay
AN 9253723

Degustationsnotiz

Helles Strohgelb Exotische Früchte und ein sehr dezentes Röstaroma. Die optimale Vermählung der frischen Säure mit den reifen Tanninen, ergibt einen äusserst eleganten und vielschichten Wein.

Herstellung

Direkt hinter Schloss Salenegg reifen die Chardonnay-Trauben. Vollreif werden sie frühmorgens noch kühl geerntet. Minuten nach der Ernte werden die Trauben schonend abgepresst. Der erste Saft fliesst direkt ins Französische Barrique. Nach der Gärung liegt der Chardonnay noch weitere neun Monate auf der Hefe im Barrique. Von Zeit zu Zeit wird eine Bâtonnage durchgeführt, um die zurückhaltenden Holznoten dezent im Wein zu integrieren.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Perfekt als Apéro, zu Krustentieren und Jakobsmuscheln, zu Fisch und Rauchlachs, zu hellem Fleisch.