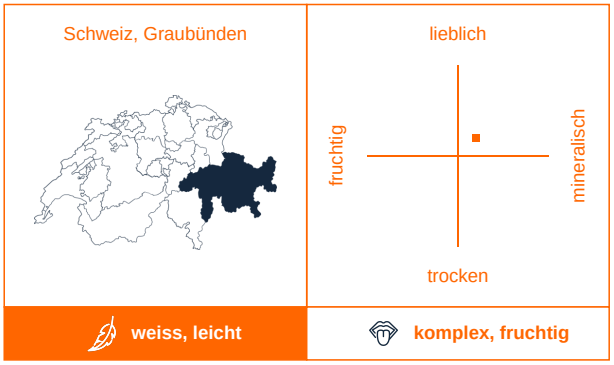
CHARDONNAY AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2016



Ein fulminanter Auftritt, den dieser Chardonnay bereits in der Nase zeigt! Buttrige Aromen kombinieren sich elegant mit holzigen Nuancen wobei sich auch tropische Früchte wie Mango und Passionsfrucht dazugesellen. Im Gaumen präsentiert sich dieser Chardonnay mit einem dichten Auftakt, der sich in einem subtilen Wechselspiel mit einer feinen Säure ergänzt. Die Komplexität gründet auf Noten nach Haselnuss, Butter, Vanille, Karamel und Birnen. Ein voluminöser Chardonnay, der auch im Abgang noch lange nachklingt und den hervorragenden Ruf der weissen Gewächse aus der Bündner Herrschaft festigt!



Chardonnay

Genussreife: 2 - 4 Jahre

während 10 Monaten im Barrique ausgebaut

Butter, Holz-/Röstaromen, Mango, Passionsfrucht, Haselnuss, Vanille, Karamel, Birne

grillierter Fisch, geräucherter Fisch, Sweet and sour, Kalbsgeschnetzeltes, Quiche Lorraine

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner