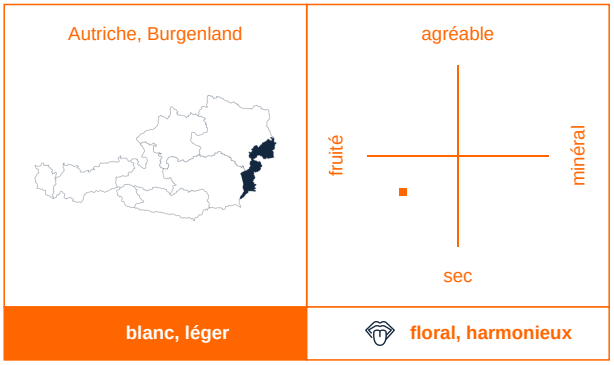
CHARDONNAY SELECTION QW QW

NITTNAUS | 2024



Une robe brillante dun jaune doré intense annonce dès le premier regard un Chardonnay rond et harmonieux. Des arômes de fruits à pépins, notamment de pomme, de poire et de citron se dégagent du verre, formant un bouquet frais, mûr et très marqué sur le fruit. Dès lattaque, ce vin convainc par son palais dune extrême harmonie et souplesse, et séduit ensuite jusquà la finale merveilleusement douce et persistante. Les frères Nittnaus témoignent une fois de plus leur art de capturer dans la bouteille le célèbre fruité du Burgenland, dans le respect de lenvironnement.



Chardonnay

Maturité optimale: 2 - 5 Années

En cuve inox

agrumes, pomme verte (Granny Smith), poire

apéritif, volaille, mets de pommes de terre, veau

Température de dégustation: 8 jusqu'à 12 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VOI MIGROS partner