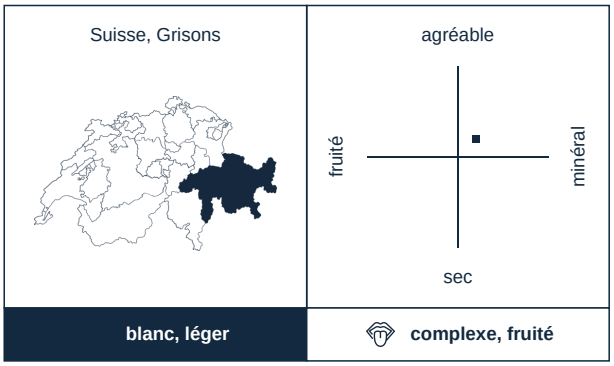
CHARDONNAY AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2024



Ce Chardonnay fait une entrée remarquable dès le nez. Des arômes beurrés sassocient avec élégance à des nuances boisées, rejoints par des fruits tropicaux comme la mangue et le fruit de la passion. En bouche, lattaque est dense et trouve un bel équilibre avec une acidité fine. Sa complexité repose sur des notes de noisette, de beurre, de vanille, de caramel et de poire. Un Chardonnay ample, à la finale longue et persistante, qui confirme lexcellente réputation des vins blancs de la Bündner Herrschaft.



Chardonnay

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Élevé pendant 11 mois sur lies totales en barriques françaises et suisses, filtration minimale

beurre, arômes de bois / arômes grillés, mangue, fruit de la passion, noisette, vanille, caramel, poire

poisson grillé, poisson fumé, aigre-doux, émincé de veau, quiche lorraine

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873