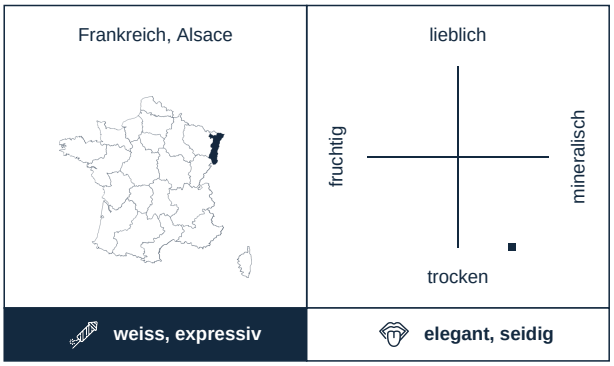
LA CHAMBRE AOP LA CHAMBRE AO

NIDERWIND | 2023



Ein seidiger Wein aus 70 % Gewürztraminer, 20 % Riesling und 10 % mazeriertem Gewürztraminer. In der Nase wunderbar aromatisch mit Noten von Gewürzen und Rhabarber. Am Gaumen rund, samtig und ausgewogen mit angenehmer Säure, langem Finish und vollem Körper. Ein Wein für ruhige Abende - elegant, tief und harmonisch.



Gewürztraminer, Riesling

Genussreife: 1 - 10 Jahre

Direkte Pressung des Gewürztraminers (70%) und des Rieslings, plus 30% mazerierter Gewürztraminer. Während 12 Monate in gebrauchten Holzfässer ausgebaut.

Gewürznelke, Muskatnuss, Pfeffer, Litschi, kandierte Früchte, Mango, Rose, Akazie

Pouletschenkel, Currygerichte, Lachs, Kalbskotelett, Blauschimmelkäse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873