

Chardonnay

AOC Valais (Vétroz), Didier Joris, 2018

750 ml

Art-Nr. 10146718



In jungen Jahren präsentiert sich der Wein in einem feinen blassgelb, welches nach ein paar Jahren einen schönen goldenen Farbton annimmt. In der Nase angenehm frische Noten von Nüssen, Mandeln, Butter und Honig. Der Bodentyp, in der der Chardonnay in der Parzelle "Toccan" angebaut wird, widerspiegelt sich eindrücklich am Gaumen. Charakteristische, volle Aromen von Birnen und Karamell mit einer ausgeprägten Mineralität.

| | |
|--------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz / Wallis |
| Traubensorte: | Chardonnay |
| Genussreife: | 2 bis 10 Jahre |
| Servicetemperatur: | 10 bis 12 °C |
| Trinkempfehlung: | Apéro riche, Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Ganzer Fisch aus dem Ofen, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse |
| Vinifikation: | teilweise entrappt, lange Maischegärung, Gärung im Stahltank |
| Ernte: | Handlese, Strenge Selektion |
| Ausbau: | in teils neuen und gebrauchten Barriques, auf der Hefe, langer Ausbau |
| Abfüllung: | keine Filtration |
| Volumen: | 13.5 % |



Vegan