



Chardonnay Barrique AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier
Schweiz, Neuenburg

Vinifikation

Ausbau für 8 - 12 Monate in Barriques

Charakter

Sattes Goldgelb; im Bouquet reife Fruchtnoten von Quitten, Williamsbirne, Ananas und Dörraprikosen, blumige Rosennoten, unterlegt mit gut integriertem Röst- und Vanilleton; am Gaumen grosszügige Aromatik mit burgundisch anmutender Fülle und Stoffigkeit, feine exotische Frucht; leichte Caramelnoten bis ins lang anhaltende Finale - ein grosszügiger, aber nicht zu mastiger Chardonnay!

Konsumhinweis

Helles Fleisch, Kalb, Geflügel, Fisch an Sauce, Meeresfrüchte

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	2023 - 2032
Alkohol:	12.9 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2022	Vinum 1 - 100 Punkte	92/100
2022	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	
2021	Falstaff	91/100
2019	Gold Chardonnay du Monde	92/100
2014	Falstaff	91/100