



Chardonnay AOC Graubünden

Möhr-Niggli Weine
Schweiz, Graubünden

Vinifikation

Gärung in kleinen Eichenfässern, Kontakt mit der Feinhefe für 12 Monate, anschliessend Ausbau im Edelstahltank

Charakter

Helles Gelb; im Duft klassische Komplexität und Tiefgang, Düfte von Agrumen und Zitronen, reife gelbe Fruchtaromen, leichte mentholische Noten; am Gaumen klassisch und elegant, wirkt mineralisch und fest, ohne Holzüberhang, reife Gelbfrucht unterstreicht Wahrnahmen am Gaumen; burgundisches Finale

Terroir

Der Chardonnay wächst in den höchsten Lagen auf rund 580 MüM

Konsumhinweis

Helles Fleisch, Geflügel mit buttriger Sauce, Pasta mit cremigen Saucen, Lachs, Krustentiere wie Hummer, schwarzer Trüffel

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	2025 - 2031
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022 Robert Parker 90/100