



Chardonnay AOC Wallis

Preis : CHF 33.00

Charakteristik

Name :	Chardonnay
Bezeichnung :	AOC Wallis
Sammlung :	Réserve
Weingut :	Domaine des Muses (Tamarcaz, Robert)
Region :	Mittelwallis, Wallis
Farbe :	Weiss
Kategorie :	Einheitliche Rebsorte
Rebsorten :	Chardonnay (Clävner)
Produktion :	In Barrique-Fässern angebaut
Ageing :	Holzfass
Typ :	Trocken
Körper :	Bedeutet viel
Alkohol :	13.0%
Boden :	Kalkstein
Kapazität :	75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Fisch, Gemüse, Aperitiv, Süßwasserfische, Seefisch, gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Krebstiere
Lagerzeit :	3 - 8 Jahre
Betriebstemperatur :	10.0°C - 12.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Position Ohne Vibrationen

Verkostung

AUSSEHEN

Klarheit :	Glänzend
Intensität :	Kräftig
Aspekt :	Schönes Aussehen
Farbe :	Zitronengelb

AROMA

Nase	
Charakter :	Reinrassig
Ausdruck :	Kräftig
Finesse :	Elegant
Komplexität :	Gross
Stärke :	Gut
Parfüm	
Blumig :	Akazie
Fruchtig :	Zitrusfrüchte, Ananas

SENSATION

Im Mund	
Angriff :	Schön
Evolution :	Harmonisch
Struktur :	Bewundernswert
Geschmack :	Fruchtig, würzig, mineralisch
Intensität :	Gut
Endgeschmack :	Lang
Beharrlichkeit :	Gut