

Chardonnay Côtes de Gascogne IGP

Sortentypisch - brillant - leicht



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Chardonnay
Produzent	Verschlusstyp
Domaine Tariquet	Drehverschluss
Jahrgang	Genussreife
2023	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	9 - 12°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	30623723
Kulinarik	Ausbau
Kürbiscremesuppe, frischen Teigwaren an einer sämigen Rahmsauce mit Lachsstreifen, JakobsmuschelIncarpaccio	Inox / Foudre

ÜBER DEN WEIN

Domaine Tariquet macht sich einen Namen durch die Anpflanzung ungewöhnlicher Rebsorten. Die vielschichtigen Böden aus Kreide, Sandstein und Boulbène mit sandigem Untergrund sind ideal für den Anbau weisser Rebsorten. Der Chardonnay, findet hier ein Klima und vor allem Böden, die geradezu auf ihn warten, denn der weisse Burgunder wurzelt in seiner Heimat ebenso in der Kreide. Heisse Tage und kühle Nächte sowie eine kühle Brise vom Ozean schenken den Trauben Frucht, Frische und eine ausbalancierte Säure.

Kürbiscremesuppe, frischen Teigwaren an einer sämigen Rahmsauce mit Lachsstreifen, JakobsmuschelIncarpaccio

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Zitronengelb mit leichten Grünreflexen und mittlerer Intensität.

Aromatik

Aromatik: Feine sortentypische Nase, klar, leicht zitrisch und exotisch nach Honigmelone, nussig, feine balsamische Nuancen.

Körper

Körper: Sehr langer, lebendiger Antrunk, eleganter Gaumen, präsenre Säure, mittelkräftig, ausgeprägte Aromatik im Gaumen, fein nussig-balsamisch.

Gesamteindruck

Qualität: Elegant, fruchtig und harmonisch, ein Chardonnay der Freude macht.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch