CHARDONNAY RÉSERVE LES CHIPRES EN VENT NEUCHÂTEL AOC DOMAINE GRILLETTE 75CL

Neuchâtel AOC, Domaine Grillette, Neuenburg, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2022
Notizen	Die Farbe des Weins ist in einem charakteristischen Vanillegelb gehalten. Durch den Ausbau im Barrique kommen Vanille- und Butteraromen zur Entfaltung. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer angenehmen Säure, die wunderbar mit der schönen Fruchtigkeit harmoniert.
Begleitend zu	Ideal als Begleitung zu einem Aperitif mit verschiedenen Häppchen oder Fisch.
Vinifikation	8 Monate Barrique
Traubensorten	100% Chardonnay
Alkohol	%
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

DOMAINE GRILLETTE
Bereits 1964 pflanzte die Grillette - als eines der ersten Weingüter der Schweiz - die Chardonnay-Traube an. Sie wollten damit als Pioniere vorangehen. Dem Chardonnay folgten schon bald Sauvignon Blanc, Viognier, Malbec, Merlot und Cabernet Franc. Als Wegbereiter für hochwertige authentische Weine und als Verfechter von steter Überwachung entwickelte das Weingut von Anfang an eine Mentalität, welche für grossartige Produkte unumgänglich ist. Mit dem Jahrgang 2005 setzten sie ihre Suche nach Authentizität fort, indem sie exklusiv einen sortenreinen Lagenwein einer Grillette Parzelle präsentieren. Das Hauptziel der Grillette Domaine De Cressier ist die Herstellung von Spitzenweinen aus weltbekannten Rebsorten. Sie wollen beweisen, dass Schweizer Weine auch international einen Ehrenplatz verdienen. Seit dem 1. Juli 2017 sind die Domaine Grillette und die Domaine Grisoni partnerschaftlich verbunden und bieten gemeinsam eine vielfältige Auswahl an Weinen an.