

Domaine
CHÂTEAU SOUAILLON
AUREUM

Chardonnay
Appellation d'Origine Contrôlée



- Ursprung: Appellation Neuchâtel Contrôlée
- Reberziehung: Guyot
- Produzent: Laurent de Coulon, St. Blaise
- Distribution: BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach
buessvins.ch / chateau-souaillon.ch
- Über den Wein: Handgelesen, zum gleichen Zeitpunkt wie der Pinot, werden die Trauben sofort gekeltert. Der Wein wird 18 Monate in Borsaritanks ausgebaut. Diese Art der Lagerung garantiert eine stets konstante Temperatur.
- Degustation: Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie zwischen Finesse und Kraft.
- Eignet sich zu: Geflügel, Fisch grilliert oder an einer Sauce, Kalbfleisch und Risotto in den verschiedensten Variationen.
- Der Fachmann rät: Dieser exzellente Essensbegleiter kann bis zu 6 Jahren gelagert werden.
Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 9 und 12°.

