



2025 AUREUM Château Souaillon

Chardonnay

Neuchâtel AOC

Typ	Weissweine
Herkunft	Schweiz, Neuenburg
Produzent	Laurent de Coulon, St. Blaise
Ausbau	18 Monate in Borsariktanks
Ausschanktemperatur	8°C
Trinkreif	bis 2023
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	01104725

Bemerkungen

Handgelesen, zum gleichen Zeitpunkt wie der Pinot, werden die Trauben sofort gekeltert. Der Wein wird 18 Monate in Borsariktanks ausgebaut. Diese Art der Lagerung garantiert eine stets konstante Temperatur. Handgelesen, zum gleichen Zeitpunkt wie der Pinot, werden die Trauben sofort gekeltert. Der Wein wird 18 Monate in Borsariktanks ausgebaut. Diese Art der Lagerung garantiert eine stets konstante Temperatur.

Passt zu

Geflügel, Fisch grilliert oder an einer Sauce, Kalbfleisch und Risotto in den verschiedensten Variationen. Geflügel, Fisch grilliert oder an einer Sauce, Kalbfleisch und Risotto in den verschiedensten Variationen.

Degustationsnotizen

Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie zwischen Finesse und Kraft. Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie zwischen Finesse und Kraft.