


# Unexpected Chardonnay Aragón

## VE 75cl














75 cl

 ES - Aragón VE - 2023

 Pago Aylés

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase saftiger Apfel, Birne und weisse Blüten, dazu Zitruszeste und ein Hauch Mandel. Am Gaumen trocken, kraftvoll und zugleich frisch, mit reifer Frucht, cremigem Schmelz vom Feinhefelager und klarer, kalkiger Mineralität. Der Abgang ist lang, kühl und präzise. Gewachsen auf Ton- und Kalkböden in 650 m Höhe bei Pago Aylés ein Bio-Chardonnay mit Eleganz und Zug

	<b>Traubensorte</b>	Chardonnay
	<b>Herkunft</b>	Aragón VE
	<b>Produzent</b>	Pago Aylés
	<b>Vinifikation</b>	Handlese, kühle Gärung im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe, schonende Filtration
	<b>Charakter</b>	Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase saftiger Apfel, Birne und weisse Blüten, dazu Zitruszeste und ein Hauch Mandel. Am Gaumen trocken, kraftvoll und zugleich frisch, mit reifer Frucht, cremigem Schmelz vom Feinhefelager und klarer, kalkiger Mineralität. Der Abgang ist lang, kühl und präzise. Gewachsen auf Ton- und Kalkböden in 650 m Höhe bei Pago Aylés ein Bio-Chardonnay mit Eleganz und Zug
	<b>Passt zu</b>	Gegrilltem Fisch, Geflügel, Risotto, Ziegenkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2027 geniessen, 8-10 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09769/23
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2023
	<b>Weintyp</b>	Weissweine