



## Pinot Blanc Chardonnay AOC Schaffhausen

Aagne Hallau  
Schweiz, Schaffhausen

### Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe, Ausbau für 4 - 6 Monate in Barriques

### Charakter

Goldgelb; in der Nase dezente Fruchtnoten von Apfel, Birne und weisser Pfirsich, florale Anklänge im Bouquet, feine Röstaromen; am Gaumen saftig frisch mit tragender Säure vom Weissburgunder und schöner Cremigkeit, harmonisch verschmolzen, unkompliziert und zugänglich; macht bis in den Abgang Freude

### Konsumhinweis

Apero, leichte Speisen, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Geflügel, Foie Gras, Terrine, Fisch

### Technische Details

Traubensorten:	80% Pinot Blanc / Weissburgunder, 20% Chardonnay
Trinkreife:	2025 - 2027
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2021	Expovina Wine Trophy GOLD	89/100
2019	Falstaff	89/100
2017	Schweiz. Weinzeitung	17/20
2016	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	
2008	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	