



Chardonnay AOC Zürich

Erich Meier
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Gärung und Reifung in französischen Barriques

Charakter

Goldgelb mit feinen Grünreflexen in der Jugend; intensiv duftiges Bouquet mit typischen Fruchtnoten von reifen Äpfeln und Aprikosen, gerösteten Nüssen und feiner Vanille-, Butter- und Kokosnote; am Gaumen fein schmelzige Barriquenoten, gekonnt abgestimmt mit satter Aromatik und saftiger Frische - kraftvoller Trinkgenuss, wie man das vielleicht vom Zürichseeufer nicht erwartet hätte!

Konsumhinweis

zu geräuchtem Fisch, Lachs, Gerichten mit hellem Fleisch wie Kalb
Unser spezieller Tipp: pikanter Beef-Mangosalat

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	2025 - 2033
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Vinum	17/20
2022	Falstaff	93/100
2022	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2021	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2020	Falstaff	93/100
2020	Robert Parker	92/100
2019	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2019	Falstaff	93/100
2018	Falstaff	92/100