

aagne,
weingut



Chardonnay

Robe
Blanc

Cépage
100% chardonnay

Provenance
AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture
Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

Élevage
Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle d'acidité), élevage sur lies, puis filtration et remplissage après 6-8 mois d'élevage

Conseils de dégustation
Entrées diverses, poisson, raclette, fondue, terrines, etc.

Température idéale
10° à 12° C

Délai de garde
Jusqu'à 4 ans

Teneur en alcool
13 vol. %

Bouteilles disponibles
75 cl

Bouchage
Liège

Caractère
La robe tilleul chatoyante est parcourue de reflets jaune miel. Des parfums d'agrumes, de melon et d'ananas mûr charment le nez. En bouche, la structure aromatique multiple présente un corps généreux. Une belle longueur complète l'expérience gustative.