



## Chenin - Chardonnay

### Herkunft:

Gascony, Bas-Armagnac  
Produziert und in Flaschen mit dem "Domaine du tariquet".

### Rebsorte(n):

Chenin 75%, Chardonnay 25%

### Service:

Kühl als Aperitif, zu Flussfisch, weissem Fleisch, exotischer Küche servieren.

### Degustation:

Chenin - Chardonnay: Koch, das Rezept!  
Der Kontrast der vom Chenin stammenden mineralischen Note und des etwas fetten Eindrucks des Chardonnay verleiht einen Geschmack, der sich dem Süß-Salzig in der Küche annähert. Der Ansatz im Mund ist frisch, offen und viel versprechend; er bewahrt die primären Noten der reifen Trauben. Darauf folgt die komplexe Lieblichkeit mit einem feinen, ja fast floralen Vanilleakzent, der den länger anhaltenden, süßeren Karamellnoten fast die Vorherrschaft streitig macht ... Eine kleine salzige Anspielung prägt das Finale, angenehm aufregend, unverkennbar exotisch ....

### Lagerung:

Stehend, an einem frischen, dunklen Ort. Lagerfähigkeit: 1 bis 2 Jahre.



Herunterladen der Broschüre



Ampélographie



Medaillen und Auszeichnungen

