



ANDREY | SCHAFIS
- WEINGUT UND CAVEAU -



Chardonnay

Vertmont

AOC Neuchâtel

75 cl

Körper



Säure



Frucht



Vollmundig. Ausgewogen. Elegant

Dieser vielschichtige Lagenwein aus über 40-jährigen Reben gehört zu den ersten Spezialitäten unseres Familienbetriebs. Der im Holz ausgebaute Chardonnay macht einfach Freude – besonders zu Risotto, Spargel oder Kalb. Komplex und elegant. Schmeichelnde Noten von Honig, dezenter Vanille und Bittermandel. Seidig am Gaumen mit Aromen von Williams Birne. Ein Wein mit Lagerpotenzial.

Herkunft:	Drei-Seen-Region / Le Landeron
Traubensorte:	Chardonnay
Genussreife:	1 bis 6+ Jahre
Servicetemperatur:	8 bis 11 °C
Passt zu:	Kalb, Risotto, Spargel
Vinifikation:	Schonend abgepresst, Gärung und Reifung im Barriques-Fass
Ernte:	Handlese, sorgfältig auserlesene Trauben
Ausbau:	Im französischen Barrique
Ausbaudauer:	8 Monate
Volumen:	12.5 %



All unsere Weine sind Vegan.

Wir nehmen unser Leerglas zurück, waschen es und verwenden es erneut. So reduzieren wir unseren CO2 Ausstoss.