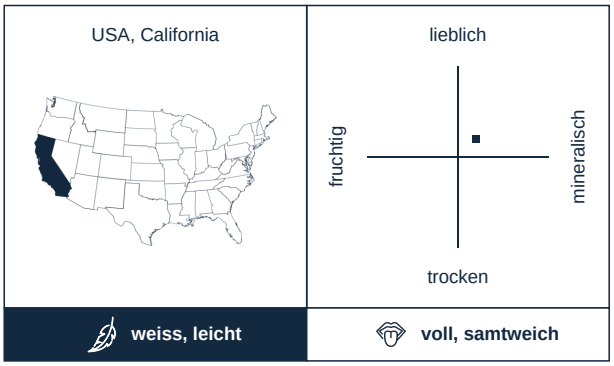
CHARDONNAY

BOGLE WINERY | 2023



Was in der Nase auffällt, ist das breite Aromaspektrum: frisch-fruchtige Noten, leicht rauchige Aromen sowie exotische Früchte. Es ist ein Chardonnay, der im Bouquet bereits positiv in Erscheinung tritt und die üblichen Vorurteile über die Weissen der Neuen Welt in Frage stellt. Die Fruchtigkeit im Gaumen, in Kombination mit einem vollen, aber eleganten Körper sowie einer aromatischen Nachhaltigkeit, überzeugt. Im anhaltenden Finale halten sich Frucht und Körper die Balance und hinterlassen einen spannenden Sinneseindruck.



Chardonnay

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Während neun Monaten im Barrique (amerikanischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, tropische Frucht, Holz-/Röstaromen, Vanille, rauchig

Asiatische Küche, Fischgerichte, Geflügelgerichte, Kalb

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873