

## Mayenfelder Cuvée blanche 2017



Cuvée aus mindestens 80 Prozent weissgekeltertem Blauburgunder (im Stahltank ausgebaut) und Chardonnay (Barrique-Ausbau). Der Blauburgunder sorgt für eine elegante Struktur, der Chardonnay für frische Frucht. Goldgelbe Farbe, im Bouquet eine feine Aprikosennote mit einer angenehmen Fruchtnote; im Gaumen saftig mit einer lebendigen, erfrischenden Säure, im Abgang eine dezente Würznote.

<b>Produzent</b>	Schloss Salenegg
<b>Wein</b>	Weisswein
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Deutschschweiz
<b>Subregion</b>	Graubünden AOC
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	13 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay , Pinot Noir
<b>Biowein / Vegan</b>	vegan

**CHF 21.50** 100cl = CHF 28.67