



Chateau d'Auvernier, 2022

Chardonnay Neuchâtel AOC sous bois

Herkunft
Schweiz

Region
Neuenburg

Rebsorten
Chardonnay

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.9%

Charakter

frisches Goldgelb. Die feinen Barriquenoten paaren sich harmonisch mit Fruchtaromen die an Zitrus- und Südfrüchte erinnern. Würzig saftiger Auftakt. Danach schön balancierte Frische und Frucht. In Nachhall bestätigen sich nochmals die Barriquearomen.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Château d'Auvernier

Idyllisch am Neuenburgersee liegen die Caves du Château d'Auvernier. Eigene Reben wachsen auf etwa 16 Hektaren, dazu kommen weitere 24 Hektaren, die die Caves selber bebauen, sowie 20 Hektaren von Weinbauern, mit denen das Haus zum Teil seit Generationen zusammenarbeitet. Die Reben wachsen auf einem Terroir, das jenem im Burgund ähnelt: leichte bis mittelschwere Kalkböden von 40cm bis 3m bis zum felsigen Untergrund. Die etwas südlichere Lage als im Burgund sowie die ausgeglichenen Temperaturen durch die Nähe zum See kompensiert das Weingut mit etwa 100m höheren Lagen als ihre französischen Verwandten.

