

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvernier – Neuchâtel



## Chardonnay Neuchâtel AOC

<b>Weinsorte</b>	Weisswein
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay
<b>Gegend</b>	Auvernier, Areuse, Chez-le-Bart
<b>Alkoholgehalt</b>	13 Vol.-%
<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Bouquet</b>	typische Chardonnay-Aromatik, mit Noten von Eisenkraut, Honig und Zitrone
<b>Körper</b>	gleichzeitig zart und lebendig. Aromen von Trockenobst, Haselnuss, Akazienhonig und Grapefruit (solange er noch jung ist)
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 bis 10°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	4 – 5 Jahre
<b>Gastronomische Hinweise</b>	Hechtklösschen, Forelle in Sauce hollandaise, Zanderfilet Müllerinart, Schalentiere, Kalbsbries mit Champignons und Sahne

