



Weingut Bachmann, 2021

Chardonnay AOC Zürichsee

Region
Zürich

Rebsorten
Chardonnay

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.50%

Charakter

Ein angenehm frischer und duftiger Chardonnay, dessen Farbe in einem hellen Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen schimmert. Sein Duft ist geprägt von den fruchtigen, warmen und lang anhaltenden Apfelaromen, begleitet von Vanille und Kamillenblüten. Das Spiel der Obst- und Blütenaromen wiederholt sich am Gaumen und wird von Bananennoten begleitet. Die knackige Säure, kombiniert mit einer ausgeprägten Frucht und einer soliden Struktur, ist die Basis für einen entwicklungsfähigen Wein, dessen Geschmack auch noch nach zwei Jahren vollkommen ist.

Weintyp



Die Ausgewogenen



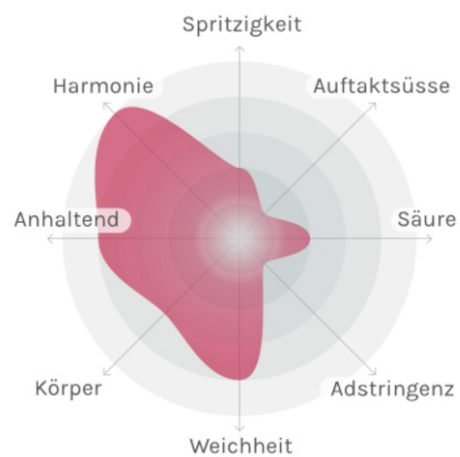
Die Nachhaltigen



Die Fruchtigen

Produzent/Marke Weingut Bachmann

Theres und Jonathan Bachmann führen seit Januar 2018 den Betrieb ihrer Familie mit voller Motivation und neuen Ideen weiter. Theres Bachmann ist ausgebildete Winzerin und Sommelière, sie kennt den Betrieb von klein auf und ist mit grossem Engagement zurückgekehrt. Theres hat den Überblick über alle Handarbeitsgänge im Weinberg und leitet Verkauf und Administration. Mit grosser Leidenschaft organisiert sie kulinarische Veranstaltungen und Weinproben. Jonathan ist ausgebildeter Weintechnologe und hat Erfahrung in Spitzenbetrieben wie bei Davaz in Graubünden, Hofstätter im Südtirol oder Creation in Südafrika gesammelt. Der junge Winemaker ist mit seinem Ehrgeiz und dem Hang zum Perfektionismus der Profi im Keller. Seine Handschrift sitzt bei den frischen Seeweißen genauso wie bei den edlen und raren Gewächsen, die in feinstem französischem Barrique heran reifen. Die Beiden sind ständig daran, ihre Weine weiter zu entwickeln und im Weinberg die perfekten Bedingungen für grosse Weine vom Zürichsee zu schaffen.



Passt zu



Fisch gegrillt oder
gebraten