

Weinbescrieb

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Chardonnay

Klassisch, vollmundig, bodenständig

Traubensorte Chardonnay

Ausbau Die Trauben reifen an der Fläscher Halde auf drei Parzellen an bester Lage. Wie üblich auf unserem Weingut wird auch beim Chardonnay eine Maischestandzeit bevorzugt. Ein Teil des Weins wird im Barrique vergoren und anschliessend während 6 Monate auf der Hefe gereift, Der andere Teil wird im Stahltank ausgebaut. Bei einem Teil der Weinmenge wird der biologischen Säureabbau durchgeführt.

Wein Sehr sortentypischer, fruchtiger Weisswein mit einer leicht exotischen Fruchtaromatik und leichten Röstaromen. Er zeigt sich feincremig und mit einer schönen Mineralität.

Essen Käse, leichte Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

Temperatur 12-14°C

Lagerfähigkeit 4 Jahre



falstaff

CHARDONNAY
TROPHY 2020

JÜRIG MARUGG – WEINGUT IM POLNISCH
Fläsch

hat

89 PUNKTE

mit dem Wein

CHARDONNAY 2018

erzielt.

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

B. Herzog

Benjamin Herzog
Chefredaktor Falstaff Schweiz

D. Vombach

Dominik Vombach
Chefredaktor Falstaff Schweiz