



## Chardonnay 2017

Die komplexe Aromatik von frischen Zitronen und Aprikosen wird durch seine betörende Vanillenote sanft unterlegt. Wunderbar harmonisch und ausgewogen am Gaumen; der Wein ist gleichzeitig kraftvoll und elegant, cremig und frisch.

Producteur	Davaz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Fläsch
Appellation	AOC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2020
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	284767
Accord mets et vins	Veau, Poisson, Plats légers



### Vinification

Die Chardonnay-Trauben werden während mehreren Stunden schonend gepresst, die Gärung erfolgt im neuen Barrique, der Ausbau im Barrique 2ter und 3ter Füllung.

### Terroir

Die Zutaten des Erfolgs der Bündner Herrschaft sind die nicht zu üppigen, durchlässigen Böden aus Silt, Kies, Sand und Bündner Schiefer. Weiter kommt das ideale Klima im Bündner Rheintal dazu, das von viel Sonnenschein, dem Föhn und den enorm wichtigen grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt ist.

### Histoire





---

Das Weingut Davaz ist aus der Güterzusammenlegung von 1966 bis 1978 hervorgegangen. 1972 wurden die ersten Reben im neuerstandenen Weinberg gepflanzt und schon vier Jahre später sind die Eltern Hans und Annemarie mit ihren fünf Kindern aus dem Dorf Fläsch ausgezogen in die neuerstellte Rebsiedlung Davaz zwischen Fläsch und Maienfeld. Die Weine fanden schnell eine treue Kundschaft und der Weinbaubetrieb entwickelte sich gut. Andrea, der jüngste Sohn der Familie übernahm im Jahre 1991 mit seiner Frau Marianne die Führung des Weinguts Davaz.

