



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.

Produttore	Davaz
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Fläsch
Classificazione	AOC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	284767
Adatto a	Carne di vitello, Pesce, Piatti leggeri



Vinificazione

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.

Storia





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.

