

Châtenay Chardonnay

Weinbezeichnung	Châtenay, Chardonnay
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chardonnay
Charakter	Klare helle Farbe mit leichten Silberreflexen. Intensive Fruchtnoten nach Ananas, Zitrusfrüchten, Gewürznoten von weissen Blumen und einer leicht mineralischen Struktur. Der Auftakt ist zuerst verhalten aber breit und mit eleganter Frische. Am Schluss ist er anhaltend und geschmeidig.
Essensbegleiter	Er ist vielseitig und passt zum Apero, zu Fisch, zu Meeresfrüchten, zu Muscheln und zu hellem Fleisch.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	12 - 14° C
Lagerfähigkeit	1 bis 5 Jahre
<hr/>	
Geographische Lage	Gemeinden von Boudry und Vaumarcus diese liegen zwischen 430 und 450 m.
Bodenbeschaffenheit	Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	14 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	grösstenteils
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober, ausschliesslich von Hand
Ertrag pro m2	0.550 kg/m2
Flascheninhalt und Form	75 cl Neuenburger Flasche
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheit	6 er Karton