



2022 Kloster Sion Klingnau Chardonnay Réserve

Weingut zum Sternen
AOC Aargau
150cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der feine, kaliumreiche Ton-Boden hat den Vorteil, Wasser zu speichern und es den Reben in Trockenperioden zur Verfügung zu stellen. Brillantes Zitronengelb. Betörendes, begeisterndes Duftspiel. Ein vielversprechendes, fein ziseliertes Aromamosaik aus gelbem Apfel, etwas Brioche, frischen Mandeln und Zitronenzesten. Die Balance zwischen Holz und Frucht ist ausgezeichnet. Diese feine Mischung ist auch am Gaumen wiederzuerkennen. Neben dem für die Lage Kloster Sion typischen Schmelz zeigt sich der Körper fest und mit einer vibrierenden Frische. Diese Wechselwirkung von Kraft und Frische ist in dem Jahrgang 2022 nochmals frischer und länger als im Vorgänger-Jahrgang. (mu)

 **Vegan**

 **Bio**

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Aargau

 **Genussreife:** Jetzt - 2035

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+