



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



DASSY RESERVE 2019 (CH)

BESCHREIBUNG

Strahlendes, Gelb, in der Nase würzig mit vielschichtigen Aromen.
Cremige Noten, reife Birne, Mandeln, üppig, fein- würzig im Abgang.
Feine Holznoten, angenehme Säure, nicht aufdringlich, langes Lagerungspotenzial.
Dekantieren empfohlen, gerne im Burgunderglas servieren.
Dieser Chardonnay harmoniert sehr gut zu kräftigen Speisen, asiatischen Gerichten oder Käse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im 500l Holzfass
Lange Feinhefe Lagerung

SERVIERVORSCHLAG

Kalbssteak mit glasierten Karotten und Röstkartoffeln
gegrillter Lachs mit Safran Risotto und Grillgemüse
Bergkäse mit Chili- Marmelade
Trinktemperatur: 08 – 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%
Restzucker: 4,4g
Säure: 6,1g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at