Chardonnay 2024

Un chardonnay dense, intégré à un beau fondant, souligné par des arômes torréfiés bien intégrés.



Producteur	Bechtel Weine
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Zurich
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324289
Accord mets et vins	Plats légers, Plats à base d'asperges, Volaille, Raclette, Fondue

Vinification

Le vin est élevé en barrique de 500 litres.

Terroir

Sols légers qui se réchauffent rapidement sur les terrasses abruptes des rives du Rhin d'Eglisau.

Histoire

L'histoire des vins Bechtel montre la voie quand il est question de construire, aujourd'hui encore, un domaine moderne et neuf en Suisse. En 2017, Mathias Bechtel saisit une opportunité en rachetant une petite cave à vin et ses vignes à Eglisau. La capacité de la cave fut vite atteinte avec le bon millésime 2018, si bien qu'il lança une nouvelle construction dans la vieille ville d'Eglisau. L'inauguration du bâtiment, qui est parfaitement adapté à son mode de travail, est venu clore la construction de son propre domaine.