



Chardonnay

Weingut Jürg Marugg

Anbaugebiet: Schweiz / Bündner Herrschaft AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank und in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Im Glas zeigt sich ein schönes Goldgelb. Dieser sortentypische, fruchtige Weisswein begeistert mit seiner exotischen Fruchtaromatik und feinen Röstaromen. Seine cremige Textur und elegante Mineralität verleihen ihm eine besondere Raffinesse und Komplexität.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Chardonnay passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten. Auch zu einem cremigen Risotto oder Geflügelgerichten an leichten Saucen ist er ein Genuss.

Das Weingut im Polnisch liegt im idyllischen, sonnenverwöhnten Fläsch in der Bündner Herrschaft. Seit Generationen betreibt die Familie Marugg hier Landwirtschaft und Weinbau. Heute bewirtschaftet der Familienbetrieb die Weinberge im Einklang mit der Natur und ist stolz darauf, qualitativ hochwertige Trauben zu ernten. Auf insgesamt sechs Hektar in verschiedenen Lagen der Gemeinde Fläsch kultiviert Jürg Marugg vier weisse und drei rote Rebsorten, aus denen er vierzehn erlesene Weine produziert.

Die Kellerei, die 2004 neben dem historischen Torkel errichtet wurde, kombiniert moderne Technik mit traditionellen Methoden. Ausgewählte Weine reifen zwölf bis achtzehn Monate in Barrique-Fässern zu ihrer vollen Eleganz heran.

