WEINEXPERTISE



2024

CHARDONNAY -LABEL-

Produktnummer: 172

Der Chardonnay fließt goldgelb ins Glas und entfaltet herrliche Aromen von gelben Früchten wie Quitte, Birne, Mirabelle, Aprikose und Orange. Nachdem der Chardonnay zunächst trüb im Tank vergoren wurde, folgte anschließend ein neunmonatiger Ausbau in einem 500l Holzfass, welcher dem halbtrockenen Wein einen süßlichen Hauch von Vanille verleiht. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay cremig mit schmelzigem Körper, unaufdringlicher Säure und Fruchtsüße, die Platz für eine angenehme Textur lassen. Der Nachhall ist charmant und vielschichtig mit einem bitterzarten Finish. Lassen Sie sich von diesem einzigartigen Geschmackserlebnis verführen und probieren Sie den Chardonnay noch heute. Ein perfekter Wein für besondere Anlässe oder entspannte Abende.

Artikelart:	Weißwein
Rebsorten:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	8,9 g/l
Säure:	4,6 g/l
Alkoholgehalt:	13,0% Vol.
Geschmack Wein:	feinherb/halbtrocken
Wein-Stil:	komplex, gehaltvoll, kräftig
Speiseempfehlung:	Fisch , Geflügel, Kalb, Pizza & Pasta, Schwein
Anlass:	Besondere Momente, Sommerwein
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite