



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2021

CHARDONNAY QbA trocken - S-Line -

Wenn generationenübergreifend Wein gemacht wird, entstehen spannende Tröpfchen. Untypisch furztrocken - und das bei den Willys? Keinesfalls. Tradition schließt Innovation nicht aus - für uns die gelungene Interpretation eines Weißweins, der aufhorchen lässt. Hellgolden im Glas, treffen Aromen die Nase, die an reife Stachelbeere, Grapefruit, Passionsfrucht, Birne erinnern. Am Gaumen gesellen sich Haselnuss, Vanille & Butter hinzu. Ein geschmacksintensiver, vielschichtiger Auftritt: Eleganz mit gutem Maß an Frische, Fülle & Power eines Burgunders - kurz & knapp: Trinkfreude! Kein Wein zum Relaxen! Der Chardonnay sprüht vor Vitalität und sucht auch in der Küche einen Verbündeten. Zu Quiche, Pasta oder zu gegrilltem Seeteufel ist er ein ebenbürtiger Partner. Chardonnay spiegelt wie kaum eine andere Rebsorte die Besonderheiten von Standort, Boden, Klima sowie die Pflege des Kellermeisters!



Artikelnummer:	171
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	0,6 g/l
Säure:	4,8 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

Anlass:	Sommerwein Grillen
---------	-----------------------

Speiseempfehlung:	Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Pizza / Pasta Kalb
-------------------	--

