



Chardonnay 2022

Qualitätswein trocken 0,75 l
im Eichenfass gereift

Charakteristik

Weltenbummler – lebendig – geschmackvoll

In der Nase nussige Noten, an die sich Aromen von Birne und Passionsfrucht schmiegen. Die 9-monatige Reifung im großen Eichenholzfass verleiht dem Wein einen leicht rauchigen Schmelz. Mit einer feinen Vanillenote umschmeichelt er den Gaumen und wird so zu einem eleganten Klassiker.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu kräftigem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel aller Art, Kaninchen, Gänsebraten und zum Fleischfondue, ebenso zu hellen Pasta Gerichten.

Alkohol	13,0 Vol. %
Restsüße	5,7 g/Ltr.
Säure	5,1 g/Ltr.
Rebsorte	Chardonnay
Lagerfähigkeit	3-4 Jahre
Empfohlene Trinktemperatur	9-11 °C