

HOLZ- WEISBRÖDT



Chardonnay

Art.-Nr.: 280 7224

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Chardonnay
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	6,9 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
Trinktemperatur:	8-11 °C

Beschreibung:

Der Chardonnay gehört zu den edelsten Rebsorten der Welt. Unser Etikett spricht dabei für sich.

Wer die Typizität des fülligen, cremigen Chardonnays mag, wird diesen lieben. Kräftige Fruchtnoten von Banane und Mandarine treffen auf eine leichte Mineralität. Das lange Hefelager und ein Hauch von Holz geben ihm eine feine Vanillenote und unglaublichen Schmelz im Abgang. Abbildung ähnlich.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Weichkäse, Nüsse, Weißbrot, Brot

Passt gut zu:

Geschenk, Feierabend, Besondere Anlässe

