

HOLZ- WEISBRÖDT



Chardonnay Edition Sebastian | 91 Punkte Meiningers Deutscher Pinot-Preis

Art.-Nr.: 278 6625

Kategorie:	Sebastian Weine Premium
Rebsorten:	Chardonnay
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Lagenwein
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	2,9 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Lage:	Weisenheimer Sonnenberg
Trinktemperatur:	11 °C
Im Barrique gereift:	Ja

Ausbau:

Spontan vergoren und im Barrique gereift, so entstand dieser Chardonnay der Extraklasse: Eleganter Schmelz gepaart mit den Noten von Bananen und reifen gelben Früchten. Präsent, aber gut eingebundenes Holz, das dem Wein eine ungeheure Cremigkeit mit langem Nachhall verleiht. Der perfekte Herbst- und Winterwein. Bestens auch als edles Geschenk mit Lagerpotenzial geeignet.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	326 kJ/78 kcal
Kohlenhydrate	1,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

