



Weinexpertise



2020 Chardonnay trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel: 498-20

Gebinde: 0.75 Ltr.

Jahrgang: 2020

Ort/Lage: Hambacher Schlossberg

Rebsorte: Chardonnay

Qualitätsstufe: QBA

Geschmacksrichtung: trocken

Auslobung: Internationaler Chardonnay-Wettbewerb Frankreich
Auffällig durch seinen kernigen Charakter und einem Duft nach gebrannten Erdnüssen. Am Gaumen eine sehr harmonische, angenehme Säure und viel Frucht von Quitte und Birne. 6-Monatiger Ausbau teils im Barrique, teils im Edelstahl.

Speiseempfehlung: Sehr vielseitiger Begleiter zu hellen Fleischgerichten, wie Kalb und Geflügel, aber auch zu vielen veganen Gerichten wie Gemüseauflauf und Quiches, oder zur Pasta

Alkohol: 12,63 %Vol.

Restzucker: 4,4 g/l

Säure: 6 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.