



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, 5. Preis für den besten Chardonnay trocken in Europa. Der Wein zeigt ein elegantes Profil mit feinen Aromen 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.