



## Weinexpertise



### 2018 Chardonnay trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	498-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Rebsorte:	Chardonnay
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2019
Auslobung:	Internationaler Chardonnay-Wettbewerb Europa für Chardonnay-Bienerik-Europal Duft nach gebrannten Erdnüssen. Am Gaumen eine sehr harmonische, angenehme Säure und viel Frucht von Quitte und Birne
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:	13,74 %Vol.
Restzucker:	6,7 g/l
Säure:	6,3 g/l

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