



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, Best of Europe sehr harmonisch 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.