



Weinexpertise



2021 Chardonnay trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel: 498-21

Gebinde: 0.75 Ltr.

Jahrgang: 2021

Ort/Lage: Hambacher Schlossberg

Rebsorte: Chardonnay

Qualitätsstufe: QBA

Geschmacksrichtung: trocken

Auslobung: Internationaler Chardonnay-Wettbewerb, Best of Europe
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: 13,26 %Vol.

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 6,6 g/l

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