



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2022 Chardonnay trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	498-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Chardonnay
Rebsorte:	Chardonnay
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt und praktisch in allen weinbautreibenden Ländern vertreten. Die weltweite Anbaufläche übertrifft heutzutage nahezu die des Rieslings. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu.
Auslobung:	Feiner Duft von reifem Obst, Melone, gebrannten Mandeln und Brioche kennzeichnen diesen Wein. Ein Hauch von Vanille und Schokolade verleihen viel Schmelz und Körper. Die gut integrierten Röstaromen geben zusätzliche Fülle und Komplexität. Ein dichter, vielschichtiger Wein mit viel Lagerungspotential und intensivem Mundgefühl.
Speiseempfehlung:	Sehr vielseitiger Begleiter zu hellen Fleischgerichten, wie Kalb und Geflügel, aber auch zu vielen veganen Gerichten wie Gemüseauflauf und Quiches, oder zur Pasta
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,25 %Vol.

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



Weinexpertise

Säure: 6,3 g/l

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