

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Chardonnay Qualitätswein trocken

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Jahrgang: | 2019 |
| Artikel-Nr.: | 7625 |
| Charge: | 000314820 |
| EAN Flasche: | 4014839076255 |
| EAN Verpackung: | 4014839076286 |
| Flasche: | Bordeaux 0,75 olivgrün 310 |

| | |
|---------------------------|------------|
| Etiketten-Alkohol: | 12,50%vol. |
| Restzucker: | 6,10 g/l |
| Säure: | 4,90 g/l |

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Tomate-Mozzarella, Fischgerichten, Pasteten, Oliven, Blauschimmelkäse

Beschreibung:
Feingliedriger Weißwein mit fruchtigem Aroma und zartem Bukett. Im Geschmack rassig, trocken und nachhaltig.

Allgemein:

Der Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und warmen Böden und stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie der Riesling. Farbe und Geschmack: Chardonnay wird überwiegend trocken ausgebaut. Typisch ist sein Duft, der an exotische Früchte, Zitrus und bei gereiften Weinen an Melone und Stachelbeere erinnert.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.