

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Chardonnay QbA trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	7625
Charge:	000305419
EAN Flasche:	4014839076255
EAN Verpackung:	4014839076286
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	5,00 g/l
Säure:	5,40 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.