



2019er Rheinhessen Chardonnay trocken

Médaille d'argent LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

Flaschengröße	0,75 Ltr.
Vorhandener Alkohol	12,5 % vol
Gesamtsäure	6,0 g/l
Restzucker	7,5 g/l
Trinktemperatur	8-12°C
Allergene	Enthält Sulfite

Weinbeschreibung:

Feinduftig, knackig-frischer Chardonnay mit einer großen Bandbreite an Aromakomponenten von Blütenduft (Flieder) über Birne, reifer Apfel bis hin zu fruchtigen Zitruskomponenten (Grapefruit). Feinfruchtige, leicht pikante Säure im Gaumen, entwickelt dann leicht süßliche Geschmackseindrücke. Stabiler, voller Körper, hält lange vor.

Speiseempfehlung:

Wir empfehlen diesen Wein für gesellige Abende. Er ist ein vielseitiger Essensbegleiter und passt ausgezeichnet zu Fisch. Aber auch zu leichten, gut gewürzten Fleischspeisen (Kalbfleisch), Schweinefleisch gebraten, mit leicht säuerlicher Soße, sowie zu Käse (insbesondere Ziegen- und Schafskäse).

