



# 2018 Chardonnay \* \* \* trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 8315

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Goldgelb.
- \* **Aroma:**  
Dieser Chardonnay duftet genauso ungewöhnlich  
Wie verführerisch nach Bananen, Aprikosen  
und Kokosraspeln.
- \* **Weincharakter:**  
Ungemein kraftvoll aber gleichzeitig ganz weich, cremig  
und mit einem wunderschön dezenten Vanilleton  
präsentiert sich dieser Chardonnay. Am Gaumen verführt  
dieser Wein mit viel Schmelz und einem feinen, warmen  
leicht toastigen Ton vom Holz.
- \* **Weinausbau:**  
Ausbau in gebrauchten 500l Fässern für 9 Monate.
- \* **Empfehlung:**  
Dieser Chardonnay sollte gekühlt bei 12 °C  
serviert werden. Unser Chardonnay harmoniert hervorragend  
mit Meeresfrüchten und Fisch sowie mit Pilzgerichten.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 13,5%  
Zucker: 4,0g  
Säure: 6,4g  
Enthält Sulfite

