



WEINMANUFABRIK STUTTGART

Expertise



Chardonnay QbA trocken ***

| | |
|------------|------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Weinart: | Weißwein |
| Qualität: | Drei-Sterne-Wein |
| Geschmack: | Trocken |

| | |
|----------------|---------------|
| Gebinde: | 0,75 ltr. |
| Artikelnummer: | 8315 |
| EAN/GTIN: | 4021711831512 |

Analysewerte:

| | |
|------------------|-------------|
| Alkohol: | 13,50 %Vol. |
| Restzucker: | 2,20 g/l |
| Säure: | 6,60 g/l |
| Trinktemperatur: | 6-9 °C |

Weinbeschreibung:

Goldgelb.

Dieser Chardonnay duftet verführerisch nach Bananen, Aprikosen und Kokosraspeln.

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 Ton vom Holz.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir gebratene Garnelen, Muscheln im Escabêche-Sud oder gratinierten Hummer.