

Weinexpertise



2018 Chardonnay trocken

Erinnert im Duft an frische grüne Äpfel, die durch einen Hauch nach Birne und Butter ergänzt werden. enthält Sulfite

Artikel:	211
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Adolzfurter Schneckenhof
Rebsorte:	Chardonnay
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Wein der Kategorie Lagenwein Seit über 20 Jahren ein Klassiker im Sortiment unsere Weingutes. Duftiger Wein mit Aromen nach Citrus, Mango und etwa Litschi Trocken mit ganz dezent eingebauter Restsüße und frischen Nachhall
Speiseempfehlung:	Idealer Begleiter zu Fischgerichten und Flammkuchen
Trinktemperatur:	7-9
Alkohol:	13,5 %Vol.
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	5,1 g/l
Weinr.:	211/18-2
AP-Nr.:	602 005 20

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.