



320 Chardonnay trocken Gutswein

Weinausbau & Weinberg

Die von Lehm Böden in Abenheim bringen feinfuchtige Chardonnay mit elegantem Schmelz hervor. Nach der Mazeration der Trauben folgt ein schonendes Abpressen mit anschließend gezügelter Vergärung und Reife auf der Feinhefe.

Typizität des Weines

Er duftet nach frisch gebackenem Brot und sein dezentes Säurespiel erinnert an reife Äpfel und Pfirsichen.

Expertise

Rebsorte:	100 % Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheim
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	5,4 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

Speiseempfehlung

Mit seiner Geschmeidigkeit passt er zu Geglügel und hellem Fleisch ebenso wie zu pikanten Gemüsepfannen.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4036613000072
EAN-Karton 4036613000089