



332 Abenheimer Klausenberg Chardonnay trocken Lagenwein

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten Lehm-, Lette- und Sandböden haben einen beeindruckenden Wein hervorgebracht. Sein feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn reif erscheinen, was er mit seiner delikaten Säurestruktur aber wieder ausgleicht, so dass dieser Wein sehr harmonisch auftritt.

Typizität des Weines

Er ist der ideale Partner für kräftige Menüs. Das man diesen Wein noch lange nach dem „Herunterschlucken“ im Mund lange nachschmecken kann, spricht für seine hohe Qualität.

Expertise

Rebsorte:	100 % Chardonnay
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheimer Klausenberg
Jahrgang:	2019
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L + 1,5 L
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	4,9 g/l

Speiseempfehlung

Gegrillten oder gedünstetes Fisch, Salate, Nudel mit verschiedenen Soßen oder Pesto

Lagerfähigkeit

10 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00308 0
EAN-Karton 4 036613 00309 7