

VDP.GUTSWEIN

2022 Chardonnay & Weißburgunder trocken



Nr. 190

Auf unseren kalkhaltigen Böden gedeihen Chardonnay & Weißer Burgunder besonders gut. Die beiden Rebsorten sind Partner für unser elegantes Burgundercuvée. Es besteht aus 70% Chardonnay und 30% Weißburgunder.

WEIN gelbe saftige Steinobstfrucht, feine Würze, moderate Säurestruktur, ein vielseitiger Speisebegleiter für Fisch und helles Fleisch. Ein Wein für viele Trinkanlässe.

AUSBAU Nach der Lese werden die Trauben schonend verarbeitet. Ausbau hauptsächlich im Edelstahl und Teile in älteren Holzfässern

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG gebratener oder gegrillter Fisch, mediterane Küche, aromatische Gemüsegerichte und asiatische Küche, toller Aperitif Wein,

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 5,5 g/l, RZ 3,5 g/l



VDP.WEINGUT

