

2016 CHARDONNAY trocken Linzenbuckel - Selection -



In unserem milden Klima fühlen sich viele internationale Rebsorten sehr wohl. Darunter auch der weltweit angebaute Chardonnay. Wir pflanzen diese Rebsorte bereits seit 1994 an. Als Selectionswein steht dieser Wein mit internationaler Stilistik an der Qualitätsspitze des Chardonnay-Trios. Die Grundlage hierfür bietet besonders hochwertiges Lesegut mit ausreichend Körper und Extrakt.

Wie eine kleine Schatzkiste eröffnet Ihnen dieser Wein eine Duftwelt aus Zitrusfrüchten und schmeichelnden Holznoten. Der Schlüssel dazu: ein großes Glas und ein Moment zum Luft holen. Am Gaumen begeistern Aprikose, Vanille und leichte Röstaromen mit einem harmonischen Gleichgewicht aus vollmundiger Fülle und Frische. Sein Geheimnis: Durch den teilweisen Ausbau in 500l-Holzfässern – oft auch als Tonneau bezeichnet – ergänzen die warmen, schmeichelnden Holznoten die Fruchtaromen und signieren diesen Wein ohne ihn zu dominieren.

Ein Wein für die gemütlichen Stunden mit einem guten Buch und bei Tisch als Rotwein-Alternative zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 536

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite