

Bemerkenswerte Reben

Chardonnay im Eichenfass gereift 2025

Qualitätswein trocken

Art.-Nr. 20009807



CHARAKTERISTIK

In der Nase nussige Noten, an die sich Aromen von Birne und Passionsfrucht schmiegen. Die 9-monatige Reifung im großen Eichenholzfass verleiht dem Wein einen leicht rauchigen Schmelz. Mit einer feinen Vanillenote umschmeichelt er den Gaumen und wird so zu einem eleganten Klassiker.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu kräftigem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel aller Art, Kaninchen, Gänsebraten und zum Fleischfondue, ebenso zu hellen Pasta Gerichten.

EIGENSCHAFTEN

Alkohol:	12,0 % vol
Jahrgang:	2025
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	4,7 g/l
Trinktemperatur:	9-11 °C
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Chardonnay
Anbauregion:	Baden
Allergene:	Enthält Sulfite