



2022 -VOM TON- CHARDONNAY



Trocken ausgebaut.

Aromen: Stachelbeere, Heu, Apfel

Internationaler filigraner Weißweintyp.

Leichte Mineralik. Frisches, lebendiges

Bouquet. Dezent es Holz. Er zeigt sich

facettenreich mit typischen

Geschmacksnoten eines Burgunders

Er begleitet gerne Fisch und Meeresfrüchte,

betont ebenfalls einen hellen Braten und

harmoniert mit kräftigem Bergkäse

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Trinktemperatur: 8-10°

KLASSIFIKATION

Genuss pur

ART.-NR.

40

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

5,8 g/l

RESTSÜSSE

7,3 g/l

Info zum Weingut?

