

Weinexpertise

CHARDONNAY trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Chardonnay

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,6 g/l · Säure: 4,8 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Die Chardonnay-Traube ist eine wilde Mutation aus der Pinot-Rebe und Heunisch. Seinen Namen erhielt die Rebsorte von dem Ort Chardonnay in der französischen Weinbauregion Burgund. Weltweit zählt der Chardonnay zu den populärsten Rebsorten und wird in fast allen Weinbauregionen angebaut. Auch an der Südlichen Weinstraße findet die Rebsorte perfekte Anbaubedingungen vor.

Im Glas erscheint unser Chardonnay in einem hellen Goldgelb. In der Nase finden Sie Nuancen von Ananas und Melone. Im Geschmack schön ausgewogen, mit milder Säure und durchaus fruchtbetont mit einem Hauch reifer Birne. Im Abgang schön zart mit einem feinen cremigen und langen Nachhall.

Speiseempfehlung

Der Chardonnay passt hervorragend zu Pasta mit Walnusspesto. Ein gefüllter Putenbraten mit Kräuter-Kruste harmoniert mit unserem Chardonnay ebenfalls. Eine fruchtige Note bringt ein Melonen-Lachs-Tartar.

