

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



## Klosterhof Weißburgunder mit Chardonnay trocken

Im Duft zeigen sich Fruchtaromen von Honigmelone und Quittenkompott in Kombination mit leicht-nussigen Anklängen; am Gaumen cremig, schmelzig mit dezenten Mandelnoten; fruchtiger, intensiver Nachhall.

**Speiseempfehlung:** Kalbsfleisch, Geflügel, Fisch vom Grill z.B. gebratenes Lachsfilet mit Honig und Chili aus dem Buchenholzrauch dazu Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	6 - 9
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Brennwert/Energie:</b>	305 kJ (73 kcal)
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 % vol.
<b>Restzucker:</b>	5,9 g/l
<b>Säure:</b>	5,10 g/l
<b>Sorte:</b>	Chardonnay, Weissburgunder
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Weißwein

**APNR:** 00903123

**enthält Sulfite**

Bestell-Nr.: 0442312