

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0034312

Cellarius Exclusiv Chardonnay trocken

Neu in unserer Cellarius-Reihe!

Im Glas empfängt uns ein kräftiges Gelb mit grünen Nuancen. Die ersten Aromen in der Nase erinnern an reife Äpfel, Limette und Nelken, dazu gesellen sich Noten von Ananas, Maracuja und Sternfrucht, auch etwas herbere nussige Töne sind dabei. Am Gaumen findet sich eines elegantes und frisches Säurespiel, das auch im Abgang erhalten bleibt und von fruchtigen Aromen abgerundet wird. Ein frischer, würziger Chardonnay, der durch seine elegante Frische und vielschichtige Aromatik besticht.

Speiseempfehlung: helles Fleisch mit würziger Sauce, Fisch mit Sahne-Sauce oder vom Grill, gebratene Nudel nach asiatischer Art mit Gemüse und Einlage nach Wahl, Sushi-Spezialitäten

Jahrgang:	2023
Trinktemperatur in °C:	10-14
Brennwert/Energie:	303 kJ (72 kcal)
Alkoholgehalt:	12,0 % vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	5,3 g/l
Sorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 00901224

enthält Sulfite