

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.

Trinktemperatur in °C:	6 - 9
Brennwert/Energie:	305 kJ (73 kcal)
Alkoholgehalt:	12,0 % vol.
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	5,0 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein g.U. Württemberg
Anbaubereich:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 00906824

enthält Sulfite



Bestell-Nr.: 0442312

