



CHARDONNAY trocken

Art.-Nr.: 08

Rebsorten:	Chardonnay
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	5,8 g/l
Säuregehalt:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Chardonnay ist eine weltweit sehr wichtige Rebsorte und darf seit 1994 auch in Deutschland angebaut werden. Chardonnay wird sehr über das Terroir (Klima, Boden, Lage und Arbeit des Winzers) charakterisiert und kann sich somit in der Charakteristik sehr unterschiedlich darstellen. Auch die Vinifizierung ist bedeutend, sei es holzbetont im Barrique-Fass ausgebaut oder eher frisch, fruchtbetont, klar und mineralisch im Edelstahltank. Dieser Chardonnay ist sehr stoffig, weich und cremig. Er ist von der Stilistik her eher der fruchtig-mineralische Typ. Noten von gelben Birnen (Naschi-Birnen) und Honigmelone gepaart mit Mineralität des Schieferbodens prägen diesen Wein. In der Harmonie zu Schinkenvariationen mit frischer Melone und Mangochutney ein wahrer Genuss, sowie zu Meeresfrüchten.





SCHLAGKAMP
TRADITION SEIT 1602

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	310 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	



Zutaten:

Trauben, Antioxidantien

