



## CHARDONNAY BEERENAUSLESE 2013

ALKOHOL: 9,5 %  
ZUCKER: 141,9 g/l  
SÄURE: 8,4 g/l

REBSORTE:  
Chardonnay

VINIFIZIERUNG:  
Imahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 12°

CHARAKTERISTIK:  
Zitronat, Grapefruit und Waldpilze, etwas erdige Note, blitzsauber, markante helle Würze dahinter, ausbalancierte SüÙe am Gaumen, Bratapfel, Agrumen und dezent rauchige Würze, cremiges Finish, feingliedrige Säure bis ins Finale, sortentypischer Charmebolzen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Schokoladendesserts, Fruchtdesserts, Käse: fein-würzig, Asiatische Küche, Aufstriche und Pasteten, Ideal zu Fruchtstrudeln, Creme Brulee