



CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE 2007

ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 250,4 g/l
SÄURE: 11,7 g/l

REBSORTE:
Chardonnay

VINIFIZIERUNG:

Nach 24 monatiger Lagerung im Stahltank abgefüllt.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Kraftvolle Nase, Hawaiiananas, dunkle Blüten, Kakao-
bohnen, knistert förmlich, engmaschiger Aromenbogen,
konzentriert, sehr kraftvoll, wird von der immensen Säure
austariert, schön gebündelt, Länge und Substanz für ein
langes Leben.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Kokos, Nougatknödel, Gorgonzola