

CHARDONNAY BEERENAUSLESE 2017



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 176,8 g/l
SÄURE: 9,3 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 Süße 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