

## CHARDONNAY BEERENAUSLESE 2017



ALKOHOL: 8,5 %  
ZUCKER: 176,8 g/l  
SÄURE: 9,3 g/l

REBSORTE:  
Chardonnay

VINIFIZIERUNG:  
Imahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 12°

CHARAKTERISTIK:  
Filigran, dabei subtil und tiefgründig, Streuobstwiese, grüne Oliven; super straff, betonte Salzigkeit, dezente Mineralität, feingliedrig, geschmeidige Frucht, Mango, Haselnussschokolade, super Säurespiel, druckvoll, enorm hochwertige elegante Beerenauslese super Spannung und Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Schokoladendesserts, Fruchtdesserts, Käse: fein-würzig, Asiatische Küche, Aufstriche und Pasteten, passend zu diversen Fruchtstrudeln, Creme Brulee