



# 2024 CHARDONNAY {KALKSTEIN}

Helles Gelb im Glas. In der Nase betörender Duft nach Mango und reifer Stachelbeere. Am Gaumen entwickelt er neben der feinen Mineralik exotisch fruchtige Noten. Im Abgang fühlt er sich rund und füllig an.

## Genuss

Passender Begleiter zu exotischen Gerichten, wie Sushi oder asiatische Küche sowie zu allen kräftigen Speisen, die gut mit einer fruchtig-exotischen Note harmonieren.

## Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank.

**GENUSS** Begleiter zu exotischen Gerichten, wie Sushi oder asiatische Küche sowie zu allen kräftigen Speisen, die gut mit einer fruchtig-exotischen Note harmonieren.

**BODEN** Kalkstein

**VINIFIKATION** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank

**GESCHMACK** feinherb

**WEINART** Weißwein

**KLASSIFIKATION** Terroirweine

**REBSORTE** Chardonnay

**INHALT** 0,75 Liter

**TRINKTEMPERATUR** 7 - 9 °C

**ANALYSE** A 11,94 %vol RZ 14,8 g/l S 6,8 g/l

**ARTIKEL-NR.** 445



## Nährwertangaben je 100ml

**BRENNWERT** 318 kJ / 76 kcal

**KOHLLENHYDRATE** 2,3 g

**DAVON ZUCKER** 1,48 g

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35

INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE

Jetzt bestellen:

