



Chardonnay Classic 2019

Ausbau

Stahltank, trocken

Analysedaten

Alk.: 14Vol%; **Restzucker:** 4,5g/l; **Säure:** 6g/l

Lage

Hofsatz

Der Wein

Die hellgelbe Farbe des Chardonnay 2019 repräsentiert sich glänzend im Glas und zeigt goldene Reflexe. Im Duft erinnert er an Weißbrot, sowie Biskuit. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und man erkennt exotische Noten, die vor allem an Banane und Quitte erinnern. Im langen Abgang zeigt er sich dezent würzig und harmonisch.

Speisebegleitung

Durch den kräftigeren Alkohol und seiner Vollmundigkeit passt der Chardonnay vorallem zu Wok-Gerichten mit Schweinefleisch oder zu anderen asiatischen Speisen.

Serviertemperatur

8-10°C im Burgunderglas

Trinkreife

2019-2024

