



## Chardonnay Classic 2022

### Ausbau

Stahltank, trocken

### Analysedaten

**Alk.:** 13,5 Vol%; **Restzucker:** 1g/l; **Säure:** 5,7g/l

### Lage

Hofsatz

### Der Wein

Die hellgelbe Farbe des Chardonnay 2022 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 vor allem zu Wok-Gerichten mit Schweinefleisch oder zu anderen asiatischen Speisen.

### Serviertemperatur

8-10°C im Burgunderglas

### Trinkreife

2022-2030

