



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

MALTESERGARTEN CHARDONNAY »500«



| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang | 2022 |
| Rebsorte | Chardonnay |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Einzellage | Heitersh. Maltesergarten |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | kalkiger, weißer Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Elegante Chardonnaynase mit dezenten floralen, weißen und gelben Fruchtnoten, feinen Kräuter- und Röstnoten und etwas Kreide. Am Gaumen eher schlank und mineralisch, frisch, elegant und ausgewogen mit angenehmer Cremigkeit und reichlich Potenzial. |
| Trinkempfehlung | Ein idealer Dinerwein zur Begleitung von gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, oder zu gebratenen Filet von Rind oder Kalb. |
| Vinifikation | Handlese, schonende Pressung, Vergärung und Vollhefelaager im 500 L Tonneau bis zur Abfüllung. |
| Trinktemperatur | 10-12 °C |
| Alkohol | 13,00000% Vol. |
| Restsüße | 2,00 g/l |
| Gesamtsäure | 5,10 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 961222 |
| EANCode | 4010922642215 |