



WEINEXPERTISE

## MALTESERGARTEN CHARDONNAY »500«



<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Einzellage</b>	Heitersh. Maltesergarten
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	kalkiger, weißer Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	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.
<b>Trinkempfehlung</b>	Ein idealer Dinerwein zur Begleitung von gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, oder zu gebratenen Filet von Rind oder Kalb.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, schonende Pressung, Vergärung und Vollhefelager im 500 L Tonneau bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	10-12 °C
<b>Alkohol</b>	13,50% Vol.
<b>Restsüße</b>	2,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,10 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	961223