

WEINEXPERTISE

MALTESERGARTEN CHASSELAS



Jahrgang2024RebsorteGutedelGeschmacktrocken

Qualität Qualitätswein

Einzellage Heitersh. Maltesergarten

Bereich Markgräflerland

Anbaugebiet Baden

Bodenart kalkhaltiger, weißer Lössboden

Geschmacksrichtung Dieser Spitzengutedel stammt aus den

besten Parzellen im Maltesergarten. Stark reduzierte Erträge und ein ausgedehntes Vollhefelager schenken dem Chasselas eine intensive Aromatik und eine gehaltvolle,

cremige Textur am Gaumen.

Trinkempfehlung Hervorragend zu aromatischem Fondue

und Raclette, wie auch zu Seefisch oder Kalbfleisch, Quiche Lorraine und kräftigen

vegetarischen Speisen.

Vinifikation Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit,

schonende Pressung, Vergärung und Vollhefelager in Tonneaufäsern.

Trinktemperatur 8 °C

 Alkohol
 12,50% Vol.

 Restsüße
 2,00 g/l

 Gesamtsäure
 4,60 g/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 941224