



WEINEXPERTISE

MALTESERGARTEN CHASSELAS



Jahrgang	2024
Rebsorte	Gutedel
Geschmack	trocken
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 Tonneaufässern.
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