

Mâcon Solutré-Pouilly AOC

Eleganter Chardonnay aus den kalkreichen Lagen am Solutré-Felsen. In der Nase entfalten sich kandierte Früchte, Zitrone und Grapefruit, ergänzt durch Quittengelee und Mirabellen. Am Gaumen verbindet sich reife Frucht mit zitrischer Frische und feiner Mineralität. Vollmundig und strukturiert, zugleich lebendig im Abgang. Die Vinifikation mit spontaner Gärung, Hefelager und zwölf Monaten Ausbau im Holz verleiht ihm Tiefe, Fülle und eine harmonische Balance.

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Seezunge und Meeresfrüchte
Artikel-Nr.	17110
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-15
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	102
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	Holzfass

