

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc AOP

Ein schöner und regionstypischer Einstieg in die Welt der Burgunder. Aromen von gelbem Apfel, Grapefruit und Zitrone treffen auf getrocknete Gewürze, Heu und nussige Noten. Durch einen Anteil an neuem Holz bekommt der Wein eine schöne Eichennote und solide Struktur. Sehr weich und elegant, leichter Schmelz, aber dennoch präsent mit frischer Säure und viel Mineralik.

Erzeuger:

Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Schnecken, Meeresfisch
Artikel-Nr.	17245
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	68
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	Holzfass

