

## Chassagne-Montrachet AOP

Kräftige, goldene Farbe und in der Nase nach Akazienblüten und Haselnuss. Erdige Aromen, Nüsse und Zitrusfrüchte treffen am Gaumen auf ausgeprägte mineralische Noten und spürbare Röstaromen vom Holz. Schöne Komplexität, sehr langanhaltend. Ein Wein, der sich gerade öffnet und bereits reichlich Trinkgenuss bietet, aber auch viel Lagerpotenzial zeigt.

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschnetzelt mit Reis, Lachsfilet in heller Sauce
Artikel-Nr.	17250
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	18
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	75
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	Holzfass

