

Chardonnay Bourgogne AOC

Schöne Nase mit Aromen von Honigmelone, Birne, etwas frischem Brot und einem Hauch von Brioche. Am Gaumen füllig, frisch, feinsten Schmelz, das dezente Holz sehr gut eingebunden. Ein idealer Einstieg in die komplexe Region Burgund. Beeindruckende, schon beinahe demonstrative Typizität. Auf diesem Preisniveau ein perfekter Wein.

Erzeuger:	Pascal Bouchard
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:	Pilzgerichten, Geflügel, Schnitzel
Artikel-Nr.	17900
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-09
Schweflige Säure frei (mg/l)	26
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	Barrique

