

Chardonnay VDP.GUTSWEIN

Ausgebaut wird der Chardonnay im großen Holzfass, wo eine Teilmenge einen BSA (Biologischer Säureabbau) durchläuft. Dies sorgt für eine schöne Cremigkeit. Die Nase betört mit wunderbaren Noten von reifem, gelbem Pfirsich, vollfruchtiger Birne und saftigem Apfel mit floralen Anklängen. Am Gaumen mit feinem Schmelz und mit einer tollen Chardonnay-Würze.

Erzeuger:	Weingut Kruger-Rumpf
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	gebratenem Paprika-Salat mit Kapern & Zitrone, Hähnchen mit Puy-Linsen
Artikel-Nr.	57810
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	4,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	97
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	ausgewogen

