

Chardonnay, Biowein

Weinbeschreibung

Duft nach reifer Mango,
erfrischende Kiwinoten am Gaumen,
füllig und saftig

Passend zu

Hummer und Langusten, hellem Fleisch, Pasteten, Vegetarischem

Jahrgang:	2018
Traubensorte:	Chardonnay
Lesedatum:	15. September 2018
Lesegradation:	20,0 Grad KMW
Gärung:	ca. 3 Wochen im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 7,1 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 23 mg/l, gesamte schwefelige Säure 50 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Frankreich