



2024 CHARDONNAY {KALKSTEIN}

Helles Gelb im Glas. In der Nase betörender Duft nach Mango und reifer Stachelbeere. Am Gaumen entwickelt er neben der feinen Mineralik exotisch fruchtige Noten. Im Abgang fühlt er sich rund und füllig an.

Genuss

Passender Begleiter zu exotischen Gerichten, wie Sushi oder asiatische Küche sowie zu allen kräftigen Speisen, die gut mit einer fruchtig-exotischen Note harmonieren.

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank.

GENUSS Begleiter zu exotischen Gerichten, wie Sushi oder asiatische Küche sowie zu allen kräftigen Speisen, die gut mit einer fruchtig-exotischen Note harmonieren.

BODEN Kalkstein

VINIFIKATION Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank

GESCHMACK feinherb

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Terroirweine

REBSORTE Chardonnay

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 7 - 9 °C

ANALYSE A 11,94 %vol RZ 14,8 g/l S 6,8 g/l

ARTIKEL-NR. 445



Nährwertangaben je 100ml

BRENNWERT 318 kJ / 76 kcal

KOHLLENHYDRATE 2,3 g

DAVON ZUCKER 1,48 g

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE



Jetzt bestellen:

