SEIT 1889

JAKOB SCHOLLER

PFALZ

CHARDONNAY VOM KALK BIOLAND IN UMSTELLUNG TROCKEN 2025



Helles Gelb im Glas. Feine Aromen von Ananas und Mango im Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich jugendlich frisch und fruchtig mit Grip im Abgang.

Genuss

Passender Begleiter zu hellem Fleisch, Pasta und zu Salatvariationen. Unser Tipp: Verfeinern Sie das Salatdressing mit einen Schuss Scholler Chardonnay.

Boden

Kalkstein

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.

Weinberg	Kalkstein
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
Jahrgang	2025
Herkunft	Pfalz
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Chardonnay
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13,5 %vol · Säure 6,5 g/l · Restzucker 4,3 g/l
Allergenhinweis	enthält Sulfite
Gutsabfüllung	Weingut Scholler GbR Alte Kirchstraße 7 D-76831 Birkweiler

Scholler GbR · Inhaber Helmut und Jakob Scholler · 76831 Birkweiler · Alte Kirchstraße 7 · Telefon 06345 3529 · info@biowein-scholler.de
Bankverbindung: Sparkasse Südpfalz · IBAN: DE96 5485 0010 0000 0300 56 · SWIFT-BIC: SOLADES1SUW · USt-IdNr. DE450967987