



CHARDONNAY BEERENAUSLESE 2021

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 203,6 g/l
SÄURE: 8,2 g/l

REBSORTE:
Chardonnay

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Leuchtendes Goldgelb; feine marillige Aromen und gelbe Äpfel eröffnen das Bukett, Orangenzesten, würzig, mit leichtem Anistouch und reifer Exotik schmeichelnder Duft; geschmeidige Säure umwirbt die unendlich cremige, glatte Textur, Zesten von Zitrus, Nektarinschalen und Mango dringen behutsam durch die Struktur, vielschichtige Fülle und vollendete Eleganz.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Fruchtkuchen (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschkenknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.