

CHARDONNAY EXKLUSIV 2024

KLEIN
MACHT WEIN

REBSORTE: CHARDONNAY
AUSBAU: 12 MONATE IM BARRIQUEFASS GEREIFT

CHARAKTER: EIN KRAFTVOLLER WEIN MIT STRAHLENDEM GOLDGELB IN DER FARBE. RAUCHIGE NASE; REIFE GELBE FRÜCHTE, BANANE SOWIE ANKLÄNGE VON BISKUIT PRÄGEN DEN DUFT. SAFTIG GESCHMEIDIGER GAUMEN, LANGANHALTENDER ABGANG. GUTER SPEISEBEGLEITER.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8°C – 10°C

WEINBAUGEBIET: BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

DATEN:

ALKOHOL	14,5% VOL.
SÄURE	4,6 G/L
RESTZUCKER	1,3 G/L

FLASCHENGRÖSSE 0,75L

ENTHÄLT SULFITE

BRENNWERT: 344 KJ / 82 KCAL IN 100ML

ZUTATEN UND NÄHRWERTE:

