

MEISTER:WERK

Chardonnay 2025

Qualitätswein trocken

Art.-Nr. 01192114



CHARAKTERISTIK

Dieser Chardonnay zeigt in der Nase eine intensive, elegante und frische Frucht, die an Apfel und Melone erinnert. Auf dem Gaumen wirkt er erfrischend und belebend. Die zarte Säure verleiht dem Wein auf dem Gaumen eine feine Art.

SPEISEEMPFEHLUNG

passt bestens als Essensbegleiter für feine Frühlingsgerichte, z.B. Spargel, aber auch perfekt zu Fischgerichten oder feines Geflügel.

EIGENSCHAFTEN

Alkohol:	13,0 % vol
Jahrgang:	2025
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	4,7 g/l
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Chardonnay
Anbauregion:	Baden
Allergene:	Enthält Sulfite