



Chardonnay trocken R

Rheinhessen, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Vom führenden Biowein-Erzeuger aus Rheinhessen

Beschreibung:

David Wagner hat bewiesen, dass Spitzenweine auch im Hinterland und nicht nur an den steilen Terrassen des Rheinufer entstehen können. Die Böden im südwestlichen Rheinhessen am Übergang zur Nahe sind vulkanischen Ursprungs, ihre unterschiedlichen Ausprägungen spiegeln sich in den Aromen seiner Weine wider.

Aromenprofil:

Strohgelb, das Bukett zeigt neben Steinobst auch dezente Röstaromen, Mandeln und Feuerstein. Perfekte Harmonie aus Saftigkeit, Fülle und spannender, salziger Mineralität und Würze. Köstliche Zitrusfrucht, frisch gehackte Kräuter – mit einem salinen und glockenklarem roten Faden. Neben der Kraft und Fülle bleibt er stets fein, rassig und zeigt reife, finessenreiche Säurestruktur. Super spannender und fein gebauter Chardonnay aus allerbestem Hause in Bio-Qualität.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Wagner-Stempel (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0924623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken R

Rheinhessen
Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.00/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.