



Chardonnay

Gau-Odernheimer, Weingut Becker-Landgraf J2

Mit saftigem Schmelz und eindringlicher Würze

Beschreibung:

Erneut zeigen Julia und Johannes, dass sie wahre Meister im Bereich hochklassiger Burgundersorten sind. Leuchtendes Goldgelb, Steinobstfrucht, Kräuter mit dezent nussigen Röstaromen im offenen Duft. Mit jeder Minute gibt er mehr preis: mundfüllender Schmelz und Saftigkeit, hoch aromatisch, mit verführerischer Frucht von Apfel, Limette und Ananas, die von einer animierenden, salinen Kalksteinnote und rassiger, perfekt eingebundenen Fruchtsäure begleitet wird. Bis ins Finale satte Länge und Nachhall.

Aromenprofil:

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 Becker-Landgraf J2

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1012222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Gau-Odernheimer
Weingut Becker-Landgraf J2

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.