



Chardonnay R trocken

Weingut Rudolf Fürst

Im Stil großer, weißer Burgunder

Beschreibung:

Auch die weißen Sorten Chardonnay und Weißburgunder haben für Paul und Sebastian Fürst eine besondere Bedeutung. Die Trauben für den Chardonnay "R" stammen aus der Grand-Cru-Lage Karthäuser, wo die Reben auf kargem, weißem Muschelkalk wachsen, der dem Wein seine feine Mineralität und eine seidige Textur verleiht. Der Ausbau erfolgt nach burgundischem Vorbild, die schonende Verarbeitung ist der Schlüssel zum Erfolg - nach der Ernte werden die Früchte leicht mit den Füßen angequetscht, bevor der Most im kleinen Eichenfass vergoren wird und der Wein anschließend noch mindestens 16 Monate auf der Vollhefe verfeinert wird.

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
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1062122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay R trocken

Weingut Rudolf Fürst

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 98/100, Eichelmann 93/100,
Parker 96/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.