



Chardonnay trocken

VDP.Erste Lage, Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger

Chardonnay von monumentalem Weinberg

Beschreibung:

Dieser Chardonnay ist von einer außergewöhnlichen Mineralität geprägt. Ein Chardonnay voller Kraft, Finesse und Eleganz. Passt hervorragend zu Fischgerichten, der mediterranen Küche, oder verschiedensten Käsesorten.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, mittleres Gelb, im Duft präsent Frucht nach Birnen, Aprikosen und Mirabellen, verfeinert mit einer zart nussig-rauchigen Note durch den dezenten Ausbau in der Barrique. Am Gaumen mit seidiger, geschliffener Frucht, schönem Körper, wunderbarer Balance aus Kraft und Schwerelosigkeit. Zeigt viel Gelbfrucht, eine perfekte Säurestruktur mit feinsalziger Mineralität der Vulkanverwitterungsböden im Nachhall.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Ihringer Winklerberg
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1079622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.Erste Lage
Ihringer Winklerberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.