



Chardonnay trocken

Unteröwisheimer Kirchberg, Weingut Klumpp (Bio)

Auf den Karten der besten Restaurants des Landes

Beschreibung:

Ein perfekt balancierter Lagen-Chardonnay aus Baden, ausgestattet mit feinsten Röstaromen von den französischen Barriques, Ein raffinierter Weißwein, der sich durch das spannende Wechselspiel von steiniger Mineralität, pikanter Säure und der rauchigen Süße des Holzes auszeichnet.

Aromenprofil:

Funkelndes Goldgelb, intensives Bukett mit Steinobstfrüchten, würziger Mineralität und feinsten Röstaromen aus den französischen Barriques. Im Glas mundfüllend, cremig und herrlich saftig dazu. Tolle gelbfleischige Aromatik, intensive Würze, zartes Spiel frischer Zitrusfrüchte mit subtilen Aromen von Feuerstein. Für die einmalige Spannung sorgt die steinig-herbe Mineralität, das pikante Säurespiel – alles von der sanften Süße des Holzes perfekt ergänzt.

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 Klumpp (Bio)
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1110019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

Unteröwisheimer Kirchberg
Weingut Klumpp (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.