



Chardonnay trocken

Unteröwisheimer Kirchberg, Weingut Klumpp

Top-Chardonnay aus dem Kraichgau

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.

Degustationsnotiz:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Klumpp

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 1110022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

Unteröwisheimer Kirchberg
Weingut Klumpp

Herkunft: Deutschland
Ratings: Parker 92/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.