



Chardonnay Muschelkalk trocken

Bruchsal, Weingut Klumpp

Muschelkalk statt Mainstream

Beschreibung:

Die kalkigen Böden verleihen diesem perfekt ausbalancierten Stoff seine Frische und Mineralität. Bei aller Cremigkeit bleibt dieser badische Chardonnay dadurch stets straff, präzise und knackig. Durchweg salzig und schmelzig am Gaumen mit zart pikantem Säurespiel, das den Aromen ihre Länge und Lebendigkeit verleiht.

Degustationsnotiz:

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: 1249923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Muschelkalk trocken

Bruchsaler
Weingut Klumpp

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 91/100, Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.