



Chardonnay S trocken

Nahe, Weingut Dönnhoff

Kraftvoll-würzig, dabei schlank und mit eleganter Säurestruktur

Beschreibung:

Das Lesegut für diesen Chardonnay stammt von alten Reben aus besten Lagen rund um Bad Kreuznach. Vergoren und auf der Hefe gereift im klassischen Stückfass aus deutscher Eiche.

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 Dönnhoff

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1253224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay S trocken

Nahe
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.