



Chardonnay vom Kalkstein trocken

VDP.Gutswein, Weingut Lisa Bunn

Passt super zu Antipasti mit gegrilltem Gemüse

Beschreibung:

Lisa Bunn's eleganter und hochklassiger Chardonnay aus mehreren Lagen und gut 20jährigen Reben, der spontan mittels eigener Hefen im Eichenholzfass vergoren wurde. Er zeichnet sich durch seine Finesse, die Frucht reifer gelber Birnen und weißem Pfirsich sowie dem dezent integrierten Holz aus und ist jeden Cent wert. Unbedingt mal probieren.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Produzent: | Weingut Lisa Bunn |
| Ausbau: | 6 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 11.5% |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1402724 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay vom Kalkstein trocken

VDP.Gutswein
Weingut Lisa Bunn

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 6 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 11.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |