



Chardonnay Fumé trocken

Pfalz, Weingut Knipser

Selektion aus den besten Chardonnay-Weinbergen

Beschreibung:

Dieser exklusive Chardonnay entstammt einer Auswahl der schönsten Trauben, die in privilegierten Weinbergen mit Kalk- und Kalkmergelböden gedeihen. Der Ausbau erfolgte mit langem Hefelager über ein Jahr lang im kleinen Holzfass – das sorgt viel Klasse, Cremigkeit und Substanz.

Degustationsnotiz:

Kräftige Farbe, feiner Duft nach Bergwiesenheu und Birne – was sich auch am Gaumen fortsetzt. Neben der saftigen und präsenten Frucht mit feinen Aromen von Bratapfel und weißen Blüten. Satter Schmelz und Komplexität, fast nicht endendes Finale. Toller Wein zu vielen Speisen aller Art.

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 Knipser
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1115720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Fumé trocken

Pfalz
Weingut Knipser

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.