



Chardonnay R trocken

Weingut Ökonomierat Rebholz, (Biodynamisch)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: (Biodynamisch)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1211923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay R trocken

Weingut Ökonomierat Rebholz
(Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.