



Weisser Burgunder/Chardonnay

trocken, Baden, Weingut Karl H. Johner

Qualität entsteht im Weinberg

Beschreibung:

Die Weißburgunder- und Chardonnay-Trauben für diese großartige Cuvée stammen aus Weinbergen mit Böden aus Löss und Vulkanverwitterungsgestein. Beide Terroirs prägen den Charakter dieses Weißweines mit ihrer feinen Frucht und ihrer pikanten Mineralik deutlich.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, komplexe, würzige Aromen mit Quitte, Zitrusfrüchte, Mirabelle und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig-saftig, mit viel reifer Frucht und wundervoller Frische und einer attraktiven Cremigkeit und Dichte. Im Nachhall satte Länge und feine Mineralität.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Baden

Ausbau: 10 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 50% Weissburgunder, 50% Chardonnay

Artikelnummer: 1289423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder/Chardonnay

trocken
Baden

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Weissburgunder, 50% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.