



## Chardonnay Seehalde

Gebietswein, Seehaldenhof

**Beschreibung:**

Überaus spannender und zudem rarer Top-Chardonnay aus dem winzigen Bayrischen Teil des Bodensees, der weinrechtlich zu Württemberg gehört.

**Aromenprofil:**

Der Top-Chardonnay aus der besten Lage, der Seehalde, zeigt eine herrliche Balance aus Kraft und Fülle, Frische und feiner Frucht. Der Jahrgang fiel hier sehr fein und elegant aus, der Wein zeigt hervorragende Präzision mit viel Druck am Gaumen.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Seehaldenhof

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1433123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Seehalde

Gebietswein  
Seehaldenhof

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Falstaff 95/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.