



Chardonnay

Gau-Odernheimer, Weingut Becker-Landgraf J2 (Bio)

Ein genialer Chardonnay - made in Rheinhessen

Beschreibung:

Erneut zeigen Julia und Johannes, dass sie wahre Meister im Bereich hochklassiger Burgundersorten sind. Leuchtendes Goldgelb, Steinobstfrucht, Kräuter mit dezent nussigen Röstaromen im offenen Duft. Mit jeder Minute gibt er mehr preis: mundfüllender Schmelz und Saftigkeit, hoch aromatisch, mit verführerischer Frucht von Apfel, Limette und Ananas, die von einer animierenden, salinen Kalksteinnote und rassiger, perfekt eingebundenen Fruchtsäure begleitet wird. Bis ins Finale satte Länge und Nachhall.

Degustationsnotiz:

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 Becker-Landgraf J2 (Bio)
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1012223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Gau-Odernheimer
Weingut Becker-Landgraf J2 (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.