



## Chardonnay Reserve trocken

Rheinhessen, Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Kommt aus Rheinhessen, schmeckt wie Burgund

**Beschreibung:**

Niedrige Erträge und von Hand ausgewählte Trauben aus den Filetstücken der Westhofener Spitzenlagen sorgen für eine herausragende Fruchtqualität. Ausgebaut im Holzfass und lange auf dem Hefelager gereift, verbindet dieser Chardonnay von Philipp Wittmann gekonnt fruchtig-grasige Aromatik mit zarten Vanillenoten, verspielter Säure und mineralisch-salzigem Nachhall.

**Aromenprofil:**

**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:** Weingut Wittmann (Biodynamisch)

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

**Alkoholgehalt:** 12.5%

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

**Artikelnummer:** 0929824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Reserve trocken

Rheinhessen

Weingut Wittmann (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.