



Chardonnay trocken

VDP.Erste Lage, Retzbacher Thierthal, Weingut Rudolf May (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Retzbacher Thierthal

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1460824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.Erste Lage
Retzbacher Thierthal

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.