



Chardonnay S trocken

Nahe, Weingut Dönnhoff

Kraftvoll-würzig, dabei schlank und mit eleganter Säurestruktur

Beschreibung:

Das Lesegut für diesen Chardonnay stammt von alten Reben aus besten Lagen rund um Bad Kreuznach. Vergoren und auf der Hefe gereift im klassischen Stückfass aus deutscher Eiche.

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 Dönnhoff
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1253225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay S trocken

Nahe
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.