



Chardonnay trocken

VDP.aus Ersten Lage, Westhofen, Weingut Gutzler (Bio)

Chardonnay mit Westhofener Kalk-Finesse

Beschreibung:

Westhofen ist vor allem für große Rieslinge bekannt, doch seine kalkreichen Böden bieten auch für Chardonnay ausgezeichnete Voraussetzungen – nicht unähnlich jenen Terroirs, auf denen die Rebsorte in ihrer burgundischen Heimat große Weine hervorbringt. Michael Gutzler erzeugt diesen trockenen Chardonnay als VDP.AUS ERSTEN LAGEN® aus ausgewählten Westhofener Weinbergen, die biologisch bewirtschaftet werden. Der Ausbau im Holz verleiht dem Wein Schmelz und Struktur und verbindet saftige Frucht mit feiner Würze und einer frischen, salzig-pikanten Art. So zeigt sich der Westhofener Chardonnay mit guter Substanz, aber keineswegs schwer, sondern mit jener mineralischen Finesse und Länge, die Chardonnay von kalkreichen Böden so spannend macht.

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: Westhofen

Ausbau: 8 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1473825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.aus Ersten Lage
Westhofen

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.