



Chardonnay Réserve trocken

Weingut Gutzler (Bio)

Kraftvoll-elegante Interpretation des Chardonnay

Beschreibung:

Mit diesem Chardonnay zeigt Michael Gutzler, dass das rheinhessische Familienweingut auch den Umgang mit internationalen Rebsorten souverän beherrscht. Im Keller erhält die große weiße Burgundersorte besonders viel Zeit zur Entwicklung. Denn für Michael Gutzler stehen die Réserve-Weine für sehr charaktervolle Partien, deren Potenzial sich erst durch einen ausgiebigen Ausbau im Holz offenbart. Deshalb reift der Chardonnay lange in der Barrique und verbindet dabei Kraft und Fülle mit jener Eleganz, die Gutzler für seine Weine stets anstrebt. Das Holz verleiht ihm Tiefe, cremigen Schmelz und eine noble Würze, ohne ihm seine Frische zu nehmen. So präsentiert sich die Réserve kraftvoll und großzügig, zugleich aber erstaunlich agil – ein Chardonnay mit Format und ausgezeichnetem Reifepotenzial.

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

Ausbau: 16 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1473923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Weingut Gutzler (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.