

2018 Chardonnay trocken Ungstein

Weingut Pfeffingen

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Pfalz

Produzent: Pfeffingen

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1202718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken Ungstein

Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren