



2018 Chardonnay trocken

VDP. Erste Lage, Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Heger

Chardonnay von monumentalem Weinberg

Beschreibung:

Dieser Chardonnay ist von einer außergewöhnlichen Mineralität geprägt. Ein Chardonnay voller Kraft, Finesse und Eleganz. Passt hervorragend zu Fischgerichten, der mediterranen Küche, oder verschiedensten Käsesorten.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, im Bukett präsente Frucht nach Birnen, Aprikosen und Mirabellen, verfeinert mit einer zart nussig-rauchigen Note durch den dezenten Ausbau im Barrique. Am Gaumen mit seidiger, geschliffener Frucht, schönem Körper, wunderbare Balance aus Kraft und Schwerelosigkeit. Zeigt viel Gelbfrucht, eine perfekte Säurestruktur mit feinsalziger Mineralität im Nachhall.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Produzent:	Heger
Bewertung(en):	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1079618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.Erste Lage
Ihringer Winklerberg
Weingut Dr. Heger

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren