



## 2018 Chardonnay

Astheimer, Weingut Rudolf Fürst

Spitzenqualität aus dem Hause Fürst!

### **Beschreibung:**

Ganz starker Chardonnay mit burgundischer Stilistik. Traditionell burgundisch ausgebaut. Im Barrique vergoren und zwei Winter auf der Hefe gereift.

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Gelb, im Bukett mit feinsten Kalksteinmineralität, flüssiger Stein, Kräuter, Birne, zart nussige Aromen, dezentes Vanille der französischen Pieces. Extram auf Finesse und Eleganz angelegt, eher ein Typ Puligny, derzeit noch recht reduktiv, braucht Luft, dann kommt Ananas, Quitte, Limette und purer Trinkfluß. Feingliedrig und zugleich lang und nachhaltig am Gaumen. Die animierend-lebendige Fruchtsäure verleihen zusätzliche Geschmacksdimensionen, seine salzig-jodige Mineralität stammt aus der fränkischen Toplage Astheimer Karthäuser, die aus purem Muschelkalk besteht und dem Wein viel Spannung und Drive verleiht. Großer Wein!

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Franken
<b>Produzent:</b>	Rudolf Fürst
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0896918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay**

Astheimer

Weingut Rudolf Fürst

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren