



2018 Chardonnay Mineral trocken

Pfalz, Weingut Friedrich Becker

Chardonnay mit sensationellen 96 Suckling-Punkten

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, eindringlich mineralisch-würziger Duft mit Feuersteinaromen, Zitrusfrucht und subtiler Rösnote aus den Eichenholzfässern. Großartige Intensität, Kraft und Länge am Gaumen, perfekt integrierte Frucht mit cremiger, saftiger Anlage und feinsten Nussaromen aus dem Holz. Mit Luft immer dichter werdend, tiefgründig und extrem lang und samtig im Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Friedrich Becker Jr.
Bewertung(en):	James Suckling 96/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1022518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Mineral trocken

Pfalz

Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren