



2021 Chardonnay Réserve trocken

Rheinhessen, Weingut Thörle

Spitzen-Chardonnay, der es bis ins Bundeskanzleramt geschafft hat

Beschreibung:

Ausbau in 500 Liter-Fässern aus Französischer Eiche. Gault Millau Weinguide: „Staunen macht aber auch der Chardonnay Réserve. Er zeigt mit seiner fein eingewobenen Salzigkeit und den eingebundenen Röstaromen eindrucksvoll, welches Händchen für den Holzfassausbau Christoph und Johannes Thörle haben.“ Am 25.06.15 von Queen Elisabeth II beim Staatsbankett mit Kanzlerin Merkel getrunken

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, im Duft wie ein guter Chablis, Kalk- und jodige Aromen, Zitrusfrische und wilde Kräuter. Am Gaumen mit schöner Dichte und Länge, feinste Holzaromen, subtile Frucht und mineralische Würze bis ins lange Finale. Eich Chardonnay internationaler Klasse.

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:	Rheinhessen
Produzent:	Weingut Thörle
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Falstaff 93+/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1236121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Rheinhessen
Weingut Thörle

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Falstaff 93+/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren