



2021 Chardonnay trocken

VDP.Ortswein, Dittlesheim, Weingut Winter

Die perfekte Balance

Beschreibung:

Nur in ausgesuchten Parzellen innerhalb der Weinlagen des Weinguts Winter wachsen die Rebstöcke für diesen Chardonnay. Nach strenger Handlese und schonender Kelterung vergärt der Wein für mindestens acht Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe. So entsteht ein Wein, der das Gleichgewicht zwischen Würze und Saftigkeit, Mineralität und Frucht sowie Frische und Schmelz bei jedem Schluck perfekt hält.

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:	Rheinhessen
Produzent:	Stefan Winter
Bewertung(en):	
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1257221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.Ortswein
Dittlesheim
Weingut Winter

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren