



2023 Chardonnay trocken

VDP.Gutswein, St.Antony Weingut (Biodynamisch)

Ein Chardonnay für jeden Tag

Beschreibung:

Feines Goldgelb, in der Nase mit animierender Aromatik, zarte Zitrus- und Pfirsichnoten, dazu gesellen sich Zitronenmelisse und ein Hauch von Haselnuss, begleitet von mineralischen Anklängen. Fruchtfokussierter, saftig-harmonischer und charmanter Chardonnay mit toller Harmonie und Balance am Gaumen. Zeigt sich noch jung mit feingliedrigem Bouquet aus Ananas, Haselnuss und einem Hauch Vanille. Mit seiner Komplexität und Statur ist er ein wunderbarer Essensbegleiter! Schönes Potenzial.

Degustationsnotiz:

Feines Goldgelb, in der Nase mit animierender Aromatik, zarte Zitrus- und Pfirsichnoten, dazu gesellen sich Zitronenmelisse und ein Hauch von Haselnuss, begleitet von mineralischen Anklängen. Fruchtfokussierter, saftig-harmonischer und charmanter Chardonnay mit toller Harmonie und Balance am Gaumen. Zeigt sich noch jung mit feingliedrigem Bouquet aus Ananas, Haselnuss und einem Hauch Vanille. Mit seiner Komplexität und Statur ist er ein wunderbarer Essensbegleiter! Schönes Potenzial.

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:	St. Antony
Bewertung(en):	0
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Alkoholgehalt:	11.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0926023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

VDP.Gutswein

St.Antony Weingut (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	0
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren