

Weinexpertise



2020

Chardonnay trocken

Kabinett



<i>Alkohol:</i>	12,1 %Vol
<i>Restzucker:</i>	5,4 g/l
<i>Säure</i>	5,0 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	88 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,061 mg / l

Zum Wein

Ein frischer Chardonnay mit ausgeprägten Fruchtaromen. Feine Kaltgäraromen im Wechselspiel mit exotischen Früchten wie Ananas und leicht nach Mango. Süßlich-würziger Duft nach Weinbergpfirsich und kandierten Zitrusfrüchten. Verspielt, mit einer milden Säure. Ein eleganter Wein.

Trinkempfehlung

Vorstellen kann ich mir diesen Wein zu vielen Gerichten, aber am besten zu Gemüse. Eine kalte Vorspeise begleitet durch unseren Chardonnay, oder ein Eiergericht mit Pilzen, aber auch zu Spargel ist er eine Gaumenfreude. Der Chardonnay eignet sich hervorragend zu allen hellen Fleischsorten oder zu Fischgerichten.

Die Traube

Die meist angebaute Weißweinsorte der Welt. Seit 1992 auch in Deutschland zum Anbau zugelassen und in unserem Weingut angebaut. Der Chardonnay ist eine Spielart des Weißen Burgunders, benannt nach der gleichnamigen Gemeinde im Maconnais. Er liefert eine etwas höhere Qualität als der Weißburgunder. Die Chardonnay Traube ist eine der 3 wichtigsten Sorten bei der Champagnerherstellung.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.