



## Chardonnay

Art.-Nr.: 2021-832

Kategorie	Weißweine
Rebsorten	Chardonnay
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2021
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Restsüße	3,3 g/l
Säuregehalt	6,8 g/l
Lage	Nittler Leiterchen
Trinktemperatur	6-8 °C

### Beschreibung

Unsere Interpretation eines leichteren Chardonnay aus einer der besten Lagen der südlichen Weinmosel. In der Nase präsentieren sich exotische Aromen von Äpfeln, Birnen, reifen Ananas und zarten Zitrusfrüchten. Auf der Zunge und am Gaumen ist der Chardonnay weich und mild, mit würzigem und feinfruchtigem Charakter. Die moseltypische Mineralik in Verbindung mit dem schönen Burgunderton gibt ihm zusätzlich noch Tiefe und Cremigkeit. Mit zartgelbem Glanz ins Glas ein Wein der jederzeit passt. Cheers!!

### Boden

Muschelkalk und Dolomitstein

