



Weingut Knöll & Vogel GbR - Klingweg 3 - 76887 Bad Bergzabern
weingut@knoell-vogel.de - Telefon: 06343/1246 - Fax: 06343/2104

Weinexpertise

Chardonnay fumé Grosser Vogel

Großer Vogel

Das ansprechende, intensive Bukett präsentiert eine zartfruchtige Prägung von Birne, Honigmelone und einem eleganten Eichenholzwürzespield. Dieser Chardonnay zeigt sich komplex und facettenreich im Geschmack. In der dezenten Vanillewürze offenbart sich die vollkommene Eleganz des Weines. Enthält Sulfite

Artikel-Nr.:	36	Alkohol	13,5 %Vol.
Jahrgang:	2018	Restzucker:	3,7 g/l
Gebinde:	0.75	Säure:	5,5 g/l

Rebsorte / Farbe::	Chardonnay
Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Ort / Lage:	Bergzaberner Altenberg
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Speisenempfehlung:	gegrilltes Fleisch, gebratener Fisch oder Pilzgerichte
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze, DLG Bundesweinprämierung Silber

Auslobung: Herausragende Weinunikate, die nur in außergewöhnlichen Jahrgängen entstehen können, kennzeichnen wir zusätzlich zu den drei symbolischen Vögeln mit dem Schriftzug "Großer Vogel". Als beste Gewächse für wahre Liebhaber.

