



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

Weinexpertise

Chardonnay trocken Bergzaberner Altenberg

Das Bukett dieses Chardonnays entfaltet sich im filigranen Spiel einer fruchtigen Honigmelone, einer reifen Birnenblume und einem Hauch von gerösteter Haselnuss. Am Gaumen präsentiert er sich aromatisch und anmutig mit dezenter Ananassüße und einer gehaltvollen Struktur und besticht durch seine lebendige Länge im Abgang. Perfekt passt er zu gebratenem Fisch oder Fleisch mit kräftigen Saucen. Enthält Sulfite

Artikel-Nr.: 68	Alkohol	12,5 %Vol.
Jahrgang: 2023	Restzucker:	4,3 g/l
Gebinde: 0.75	Säure:	4,8 g/l

Rebsorte / Farbe::	Chardonnay
Anbaubereich:	Deutschland/Pfalz
Ort / Lage:	Bergzaberner Altenberg
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Speisempfehlung:	gebratenem Fisch oder Fleisch mit kräftigen Saucen
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze, Goldener DLG Preis
Auslobung:	Chardonnay wird in vielen Weinbauländern der Erde angebaut und zählt zu den besten Sorten der Welt.

