

CHARDONNAY

trocken 2025

Weinlinie: Bodenständig

Elegant, vielschichtig und mit beeindruckender Tiefe – dieser Kaiserstühler Chardonnay trocken begeistert mit exotischer Frucht, feinen Röstaromen und einem wunderbar langen Nachhall.

In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Bouquet mit feinen Aromen von Maracuja, reifer Banane, Stachelbeere und Johannisbeere. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay angenehm weich und harmonisch. Zart buttrige Nuancen, feine geröstete Mandeln und ein dezenter Marzipanton verleihen ihm eine elegante, cremige Fülle und machen ihn zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Seine ausgewogene Struktur und die vielschichtigen Aromen münden in einen langen Abgang. Gleichzeitig besitzt dieser Chardonnay ein schönes Reifepotential, wodurch er mit zunehmender Flaschenreife zusätzlich an Komplexität und Charakter gewinnen kann.

Ein ausdrucksstarker Chardonnay vom Kaiserstuhl für Genießer, die Tiefe, Eleganz und außergewöhnliche Aromenvielfalt schätzen.

Speiseempfehlung:
Ein hervorragender Begleiter zu gebratener Kalbsleber mit Äpfeln, geröstetem Käse mit Quitten sowie zu raffinierten Gerichten der asiatischen Küche. Auch zu kräftigeren Fischgerichten und aromatischen Speisen passt dieser Chardonnay ausgezeichnet.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol.
RESTZUCKER	1,6 g/l
INHALT	750 ml
BEZEICHNUNG	Wein
HERKUNFT	Deutschland
ABFÜLLER	Weinhaus Hiss GmbH Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten
ENERGIE	307kj/73 kcal Nährwertangabe pro 100 ml
KOHLENHYDRATE	1,2 gr. davon 0,2 gr. Zucker
ZUTATENLISTE	enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: Sulfite

9,00 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 12,00 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten