

2022 BÖNNIGHEIM CHARDONNAY



VDP.Ortswein

Wein-Nr: 240-22

Ean-Nr: 4260340291322

Volumen: 0,75l

Alkoholgehalt: 12,5%

Säure: 5,7 g/l

Zucker: 0,1 g/l

Passt zu: Poularde mit Ofengemüse, Zander vom Grill

Trinktemp.: 10-14°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Gipskeuper

Ausbau: Spontangärung, Ausbau 12 Monate auf der vollen Hefe in gebrauchten 300 l Tonneaux, 8 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahltank

In einem klaren, blassen Goldgelb leuchtend, offenbart der Wein seine Reinheit und Brillanz bereits beim ersten Blick. In der Nase elegant mineralisch, mit weichen Noten von Hefe. Aromen von saftigen Birnen und feiner Honigmelone vereinen sich mit einem Hauch von Vanille und gerösteten Nüssen, was dem Wein eine verführerische Tiefe und Textur verleiht. Das Mundgefühl ist seidig und vollmundig, mit einem langen, anhaltenden Abgang, der von einer subtilen Salzigkeit und einer erfrischenden Zitrusnote begleitet wird.



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG