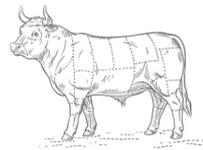


METZGER



Nr. 033

2024 Chardonnay trocken

Am Gaumen zeigt sich unser Chardonnay vollmundig und cremig, mit einer ausgewogenen Säurestruktur, die ihm Frische verleiht. Die harmonische Verbindung von Frucht, Würze und Mineralik macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter für verschiedene Gerichte. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet: Fruchttige Noten von saftigen Äpfeln, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Ideal für Genießer, die einen facettenreichen Weißwein schätzen.

Füllmenge	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Restsüße	5,4 g/l
Säure	6,4 g/l

Uli Metzger

Langgasse 32-34 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel. 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
info@weinmetzger.de · www.weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt:

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke