



2015 Qualitätswein Chardonnay Kreuz

REBSORTE	100% Chardonnay
RESTSÜSSE	1,8 g/l
SÄURE	7,4 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	24 Monate im neuen Barrique
CHARAKTERISTIK	tropenfrucht und kräuterwürze in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren, zitronig, ananas, etwas Vanille und Blütenhonig, gut eingebundenes Holz, langanhaltender, frischer Abgang
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Zander gebraten mit Gemüse, Thunfischsteak, gebratenes Geflügel
TRINKTEMPERATUR	10-12° C