



2017 Qualitätswein Chardonnay Kreuz



REBSORTE	100% Chardonnay
RETSÜSSE	1,2 g/l
SÄURE	5,7 g/l
ALKOHOL	14 %vol
VINIFIKATION	3,5 Jahre 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