



2020

"Karoline Charlotte 1920" Chardonnay ★★★

QbA trocken

im Barriquefass gereift



Chardonnay



Absolutes Spitzenprodukt aus besonderen Lagen in herausragender Qualität. Ertragsreduzierung auf 50 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 14,00 % vol. Alkohol

Restzucker: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Stuttgart



Geschmacklich zeigen sich neben Zitrus-Aromen Anklänge von Honigmelone. Die Holz-Note aus dem Barriqueausbau gibt dem Wein Struktur und verleiht ihm einen kräftigen Abgang.



Kräftiger Weißwein im internationalen Stil, der 9 Monate im Barrique-Fass ausgebaut wurde. In der Nase erinnert dieser Wein an Ananas und tropische Früchte, zusätzlich sind feine Vanille- und Karamell-Aromen wahrnehmbar.



Süßes Gemüse, gegrillter und gebratener Lachs, Thunfisch oder Rotbarsch, gegrilltes Hähnchen.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.