



SEELAGENWEIN

CHARDONNAY

EICHBERG SEMPACHERSEE - CHARDONNAY
2021

DEGUNOTIZ

Geballte Aromavielfalt nach reifen gelbfleischigen Früchten wie Banane und Mirabelle gepaart mit einem Hauch von Vanille und Bisquit. Der Gaumen ist von einer hervorragenden Dichte geprägt und dank der Säure zeigt sich der Nachhall enorm lang.

DETAILS

Ausbau:	10h Maischestandzeit, 10 Monate Barrique auf Feinhefe
Alkoholgehalt:	13.5%
Säure:	5.2g/l
Restzucker:	1g/l
Verschluss:	Kork (Diam)
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	8 - 9°C
Speiseempfehlung:	weisses Fleisch, Fisch, würzige vegetarische Speisen
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2026

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

