

Chardonnay 2017, trocken



12,5 % vol. Alk.

6,8 g/l Säure

3,6 g/l Restzucker

Kärntens Hauptsorte von der Pollenitz

Weinbeschreibung:

Helles Grüngelb mit Silberreflexen. Sortentypisches Burgunderbukett, frisches gelbes Steinobst, dezente tropische Früchte, unterlegte Nuancen von Wiesenkräutern. Mittlere Komplexität mit lebendiger Säurestruktur und zarter Fruchtsüße. Elegant und ausgewogen am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

Empfehlung:

Sehr vielfältig zu Vorspeisen, Fleisch- Carpaccio, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Pasta- und Gemüsegerichten bis hin zum Schweinbraten.

Serviertemperatur:

8 - 12°C