

Chardonnay 2025, trocken



12,9 % vol. Alk.

6,6 g/l Säure

3,7 g/l Restzucker

Kärntens Hauptsorte von der Pollenitz

Weinbeschreibung:

Hellgelb bis hellgold mit Silberreflexen. Sortentypisches Burgunderbukett, dezente Frucht vom Apfel, etwas von Pfirsich und tropischen Früchten, in Verbindung mit einer eleganten Würze von Wiesenkräutern. Mittlere Komplexität mit milder Säurestruktur und zarter Fruchtsüße. Elegant und ausgewogen am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

Empfehlung:

Sehr vielfältig zu Vorspeisen, zu Spargelgerichten, Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, Minestrone, Fischsuppe, Räucherlachs, Sushi und Meeresfrüchten... Weiters eignet sich dieser Chardonnay als Begleiter zu Gegrilltem jeglicher Art, Fleisch- Carpaccio, Geflügel, Pasta mit Pilzrahm- oder Käsesauce und Gemüsegerichten bis hin zum Wienerschnitzel, Zwiebelrostbraten, Tafelspitz, Rindfleischsalat, Schweinbraten und Käsedessert.

Unser Tipp: Zum **heimischen**, gebratenen- oder gegrillten Fisch und zur **Räucherforelle** sowie zu Blätterteiggebäck, Cremeschnitte und weiteren Desserts mit Vanillearomen...

Serviertemperatur: 8 - 12°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 317kJ/76kcal in 100ml