REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Chardonnay *** trocken

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 3,6 g/L **Säure:** 6,8 g/L **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Junger, kräftiger, angenehm trockener Chardonnay, körperreich mit typischer Anmutung von exotischen Fruchtaromen wie Papaya und Ananas, eingerahmt von einer feinen Säure.

Rebsorte: Chardonnay

Die alte französische, weltweit beliebte weiße Rebsorte wurde vor einiger Zeit als Spontankreuzung zwischen Pinot und der als Ur-Rebe geltenden Gouais Blanc identifiziert, womit sich die lange vermutete Verwandtschaft mit den Burgundern bestätigt hat. Benannt wurde sie nach einem kleinen Ort in ihrer Heimat Burgund, wo daraus einige der berühmtesten Weißweine der Welt bereitet werden. Im Remstal bringt die Sorte meist kräftige und elegante Weine mit bisweilen exotischen Fruchtaromen hervor.

Essensempfehlung

Der Chardonnay passt gut zu kräftigen Gemüsepfannen, hellem Geflügel und kräftigem Fisch.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de