



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2025 CHARDONNAY "C" TROCKEN

ANALYSEWERTE

Restsüße: 4,0 g/l · Säure: 6,2 g/l · Alkohol: 12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8 bis 10 °C

AUSGEZEICHNET MIT

Landesweinprämierung 2025 GROSSES GOLD, Junge Württemberger 2025

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft. Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.

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 hervor.

PASST ZU...

Der Chardonnay versteht sich gut mit Salzwasserr Fisch, gegrilltem Gemüse und deftigen Salaten.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Tel. +49 (0) 7151 6908-0 · info@remstalkellerei.de · www.remstalkellerei.de