

2018 CHARDONNAY trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Grundlage unserer Selections-Weine ist eine konsequente Qualitätsarbeit vom Weinberg bis ins Glas. Das heißt auch für den Chardonnay aus der Einzellage Silberberg, dass nur gut angewachsene Rebanlagen in dieser idealen Burgunderlage dafür in Frage kommen. Die Chardonnayreben unterliegen dann einer starken Ertragsreduktion bis zum Reifebeginn im Sommer, damit nur wenige, komplett gesunde Trauben mit voller Aromaintensität im Herbst gelesen werden können.

Nach der aromaschonenden, gekühlten Gärung wird der junge Wein noch gut vier Monate auf der Feinhefe im Tank gelagert, damit sich die Aromen stabil im Wein entwickeln können. Der resultierende körperreiche Chardonnay bietet uns dann im Glas eine Fülle saftiger und cremiger Fruchtaromen wie Mango, herzhafter Apfel, frische Limette und gelbe Aprikose.

Dieser Aromareichtum kombiniert sich hervorragend mit gegrillten Garnelen und einem Avocado-Mango-Salat oder zur klassischen Vorspeise Parmaschinken an Honigmelone genauso wie zu Kalbssteak mit Pfifferlingsauce oder einem Thai-Curry-Hähnchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 36

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite