WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG

CHARDONNAY

trocken



Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Chardonnay
Alkohol:	13,0 Vol. %
Säure:	5,8 g/Ltr.
Restsüße:	5,7 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	055156

Allgemein:

Reifes Obst mit dezenter Vanillenote, ausgewogen, cremig{{br}}12 Monate im Holzfass gelagert

Speiseempfehlung:

Krustentiere, Nudelgerichte, würziger Käse

Empfohlene Trinktemperatur:

10-12 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de