

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG  
**CHARDONNAY**  
trocken

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Spätlese
Rebsorte:	Chardonnay
Alkohol:	13,0 Vol. %
Säure:	5,1 g/Ltr.
Restsüße:	3,6 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	146 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	220000

**Allgemein:**

Aus selektionierten Rebstöcken früh und kühl am morgen von Hand gelesen, 12 Stunden Maischestandzeit (mazerieren), schonend abgepresst, viermonatige Kaltgärung bei 8-9 Grad, Lagerung im Tonneaux.{{br}}{{br}}Vollmundiger und cremiger Weißwein aus der bevorzugten Einzellage Zeller Abtsberg.{{br}}Spannende Anklänge von gemahlene Haselnüssen, dezente Röstaromen und reife Birnen. Ein mineralisch würzig belebendes Finale.{{br}}{{br}}

**Speiseempfehlung:**

Genießen Sie diesen Wein zu einer würzigen Paella und Fisch mit festerem Fleisch wie zum Beispiel Seeteufel oder fruchtigen Pastavariationen.

**Empfohlene Trinktemperatur:**

10-12 °C

