

51010622 | 2022

KIRCHBERG CHARDONNAY GG

 Franz Keller

 Deutschland
Baden

 Grauburgunder



ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus den Cru-Lagen Burgunds wurden 1990 die besten Chardonnayklone in der südwest-ausgerichteten Lage Kirchberg kultiviert. Diese eher kühlere Lage zeichnet sich durch kalkhaltige Vulkangesteinsböden aus. Der Wein wird für 12 Monate im 35% neuen Holzstückfass ausgebaut und anschließend 6 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl gereift. In der Nase zeigen sich zitrische Aromen im Zusammenspiel mit nussigen, leicht rauchigen Noten, die am Gaumen durch feine Mineralität und frische Säure ergänzt werden.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 13.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 4011310001119

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Franz Keller
79235 Vogtsburg-Obergergen
DE