

CHARDONNAY "PUR MINERAL" QBA

TROCKEN



Lergenmüller

Deutschland
Pfalz

Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle Nase mit viel Mineralität, Quitte, Kräutern und Banane. Klar und feinsaftig; lebendig und frisch, etwas spritzig; fester Körper mit Kraft und sogar Power; viel salzige Mineralität, Quitte, leicht herbe Kräuternote, Chicorée und Lindenblüten; gutes Finale mit Frische, leichter Herbe, Mineralität und einer aufkommenden leichten Extraktsüßennote.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

Reifung	im Edelstahltank
---------	------------------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Schraubverschluss
------------	-------------------

EAN Flasche / EAN Karton	4026371144019 4026371144095
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Wein (aus 100% Chardonnay-Trauben), Schwefeldioxid (Sulfite)
Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Lergenmüller 76835 Hainfeld DE



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Lergenmüller befindet sich in der malerischen Region der Pfalz in Deutschland, einer der bedeutendsten Weinbaugebiete des Landes. Seit Generationen steht der Name Lergenmüller für exzellente Weine, die das Terroir der Pfalz in seiner ganzen Vielfalt und Qualität widerspiegeln.

Das Weingut Lergenmüller blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins 16. Jahrhundert reicht.

Generationen von Weinbauern haben ihre Expertise und Traditionen weitergegeben, was sich in den Weinen widerspiegelt. Die Weinberge liegen in den besten Lagen der Pfalz und profitieren von einem vielfältigen Terroir mit Böden aus Kalkstein, Ton und Sand sowie einem idealen Klima. Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt der Bewirtschaftung, mit Verzicht auf chemische Düngemittel und Fokus auf Biodiversität.

Die Weine werden schonend in Edelstahltanks oder Holzfässern ausgebaut. Lergenmüller-Weine sind vielfach ausgezeichnet und besonders für ihre Rieslinge und Spätburgunder bekannt. Besucher können Weinproben und Besichtigungen genießen und mehr über die Philosophie des Weinguts erfahren.