



bezaubernde Frucht....

Exotische Fruchtaromen in der Nase. Weich und cremig im Mund, harmonisch rund mit einer dichten Länge.



Chardonnay Réserve
„Sperberbaum“
Lagenwein, trocken 2017

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Sperberbaum
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Aroma	Das dezente Aroma der Vanille bindet den Duft nach reifen Birnen und tropischen Früchten wunderbar in ein fruchtiges Bukett ein. Die Aromen wirken dezent, fein abgestimmt, ohne zu dominieren.
Speiseempfehlung	Ziegenkäse, Zander, Lachs, Huhn, Grillfleisch, Antipasti, Käsegerichte
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischezeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 8 Monate auf der Hefe gereift.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,9 g / L