

Edition Baum "Meisters Perlen", Chardonnay, Deutschland, extra trocken

Deutschland

Art. Nr. 392811

Weinbeschreibung

Das Bukett enthält die Aromen frischer Früchte, besonders viel Apfel und Birne. Darauf folgen sehr feine Noten von Blütenhonig und Trockenfrüchten wie Rosine und Aprikose. Am Gaumen ist der Geschmack angenehm und spritzig mit einer schönen Balance der Säure und Frucht. Und wieder zeigen sich fruchtige Noten, die wir bereits aus der Nase kennen unter Hinzugabe von feinen Mandel- und Briothenoten.

Wussten Sie schon?

Chardonnay bringt fruchtig elegante Weine hervor, die besonders säurebetont und mineralisch sein können. Das wiederum sind optimale Voraussetzungen für einen Sektgrundwein. Daher ist der Chardonnay auch für die Champagnerbereitung eine der wichtigsten Rebsorten.

Passt zu:

Der Meisters-Perlen Chardonnay Sekt ist ein toller Aperitif. Aber nicht nur vor dem Essen auch zu Hauptgängen wie Seefisch oder zu würziger asiatischer Küche korrespondiert er ausnehmend gut.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Deutschland	ALKOHOL:	12 vol. %
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	16 g/l
WEINART:	Sekt/Schaumwein, extra dry	SÄURE:	5 g/l
REBSORTE:	Chardonnay	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	jung genießen

