

Chardonnay

Sorte:	Chardonnay
Herkunft und Boden:	Riede „Mitterpoint“, Urgesteinsboden mit Sandauflagen
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre
Gärung/Ausbau:	handverlesen, gekühlte Gärung in Edelstahltanks
Alkohol:	13,3 % Vol
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	5,9 %
Beschreibung:	helles, leuchtendes Gelb, ein Hauch von Exotik in der Nase, an reife Bananen erinnernd, leichte Zitrusnote, elegant und nachhaltig fruchtig am Gaumen
Speiseempfehlung:	asiatische Küche, Käse
Trinktemperatur:	Wir empfehlen um 10–12°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse
Lagerfähigkeit:	3–5 Jahre



Weingut Hebenstreit

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz