



Chardonnay | 2024

Jahrgang: 2024

Alkohol: 13,5%

Säure: 5,5g

Restzucker: 3,4g

Bewertungen:

Falstaff: 91 Punkte

A la Carte: 92 Punkte

Gault Millau: 92 Punkte

Verkostungsnotiz:

Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Grapefruit, Kumquat, Pomelo lebendiger Trinkfluss, gutes Frucht-Säure-Spiel, pikantes feines Finish Physalis und Quitte im Abgang, Potential!

Serviertemperatur: 7-9° Celsius

Speisenempfehlung:

Rinder-Consommé, kräftige Esszenzen, Kürbis, Steinpilze, Morcheln, Trüffel (-nudeln), Polenta, warme Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere (Hummer), Kalb und Rind, gebratene Gänseleber; hervorragend zu kräftigeren Gerichten

