



HERZOG von WÜRTTEMBERG

Weinexpertise



Chardonnay trocken Schloss Monrepos

Wein-Nr: 1100+25
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12%
Säure: 6,0 g/l
Zucker: 7,8 g/l
Qualität: QbA
Allergene: Konservierungsstoff: Sulfite
Sorte: Chardonnay

Ein junger und erfrischender Chardonnay, der sich im Glas in zartem strohgelb präsentiert. In der Nase entfaltet er ein Bouquet von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von Ananas und Aprikose. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Balance zwischen frischer Säure und zartem Schmelz, ergänzt durch leicht mineralische Noten und fein abgestimmter Restsüße.



€/0,75l