

Weinexpertise



2025 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
Zutaten: Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene: Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen: Zitrusfrüchte, Apfel, Ananas, Aprikose.
Passt zu: Blattsalat, Fisch, Fleisch, Käse.
Trinktemp.: 8-10°C
Sorte: Chardonnay
Ausbau: Edeltank

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.