



2017 Chardonnay Kreuz

Qualitätswein

Rebsorte	100% Chardonnay
Restsüße	1,2g/l
Säure	5,7g/l
Alkohol	14%vol
Vinifikation	3,5 Jahre im neuen Barrique
Charakteristik	tropenfrucht und kräuterwürze in der Nase, am Gaumen Stachelbeeren, zitronig, ananas, etwas Vanille und Blütenhonig, gut eingebundenes Holz, langanhaltender, frischer Abgang
Speisempfehlung	Zander gebraten mit Gemüse, Thunfischsteak, gebratenes Geflügel
Trinktemperatur	10–12°C