Weingut Margarethenhof GbR

Chardonnay trocken Weingut Margarethenhof



Art.-Nr.:	621319-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Mittelhaardt Weinstrasse
Anbauregion:	Pfalz
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	Chardonnay
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	6.80 g/l
Serviertemperatur:	10-12
EAN:	4260470210194

Preise

Flasche 9,50 € brutto

Preis pro Liter: 12,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Unser Chardonnay ist das Herzstück der Kollektion und steht für stilvolle Eleganz und moderne Weinbereitung. Bereits im Bouquet begeistert er mit feinen Aromen weißer Blüten und frischer Zitrusfrüchte. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig und ausgewogen: saftiger, reifer Apfel trifft auf helle Zitrusnoten, getragen von einer lebendigen, harmonischen Säure und einem klaren, mineralischen Finish. Subtile Nuancen von Salbei und gerösteten Nüssen sowie der typische, cremige Chardonnay-Schmelz verleihen Tiefe und Länge.Die Vergärung im Barrique, davon bewusst nur 20 % neue Holzfässer, sorgt für eine dezente, elegante Holznote ohne den Charakter des Weines zu überdecken. Ab dem Jahrgang 2024 bio-zertifiziert (DE-ÖKO-022), steht dieser Chardonnay für nachhaltigen Genuss und höchsten Qualitätsanspruch – ideal für Genießer, die Finesse und Ausdruck schätzen.

Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Sulfite, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	305kJ
Energie (kcal)	73kcal
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,36g



