

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

CHARDONNAY BECHTHEIM

2023

Chardonnay bedeutet in unserem Fall ein Glas voller feiner Ananas, Mandeln, Tabaktöne und dezentem Holz. Auch im Mund zeigt er viel Ausgewogenheit zwischen der Cremigkeit, dem Holz, herrlicher Frucht wie Ananas und Orange, etwas Vanille und den feinen erdigen Untertönen. Langes, kraftvolles Finale mit viel Schmelz. Im 500 Liter Tonneaux ausgebaut und dem Einfluss eines kleinen Anteils 225 Liter Eichenbarriques ergibt diese Aufteilung eine tolle Balance.



ARTIKELNUMMER	2339
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	2,7 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Ein Chardonnay der subtil und trotz seiner Kraft nicht fett daherkommt. Seine eleganten Fruchtaromen verbinden sich mit viel Schmelz begleitet von einer zarten Vanillenote
WEINART	weiß
TRAUBEN	Chardonnay
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Eine feine Kombination ist unser Chardonnay mit Jakobsmuscheln und Pastinakencreme. Oder mit einem leicht geräucherten Kalbsbraten mit Morcheln. Gib einen Camembert zum langsamen auf dem BBQ schmelzen. Dazu Baguette und dieser Chardonnay, Glückseligkeit pur.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	Goldener Preis Bundesweinprämierung 2024, 1. Platz Chardonnay Sonderpreis verliehen vom Deutschen Weininstitut
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de