

GRÖHL

16



25

ORTSWEIN

NAME

2018er Chardonnay & Weißburgunder trocken

QW | 0,75 l

WEINNUMMER

1892

WEINART

Weißwein

REBSORTEN

Chardonnay (80%) & Weißburgunder (20%)

LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland | Rheinhessen

Lage

Nierstein

Boden

Lehmboden mit Löss-Anteil.

VINIFIKATION

70% spontan in Edelstahl und 30% spontan im Barriquefass vergoren, dort 9 Monate Reifung.

ANALYSE

13% vol Alkohol | 6,2 g/l Säure | 2,8 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK

Schmeichelnd und weich verzaubert Sie dieser Wein mit einem Küsschen von Holz. Kraftvoll zugleich beeindruckt er mit Schmelz und einer jugendlichen Frische.

VERZEHREMPFEHLUNG

Passt hervorragend zum Steinpilz, Wild und Fischgerichten.

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C



WEINGUT ECKEHART GRÖHL