



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

CHARDONNAY *trocken Grande Réserve*

JAHRGANG
2019

LINIE
Kult

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Chardonnay

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein



ALKOHOL 13,5 % Vol.
RESTZUCKER 1,8 g/l
SÄURE 8,2 g/l
ENTHÄLT SULFITE

ARTIKELNUMMER
79276

EAN
FLASCHE 4040225792768
KARTON 4040225790702

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l

HERKUNFT

Besonders ausgewählte Weinberge des Collegium Wirtemberg mit Keuper-Verwitterungsboden.

WEINBEREITUNG

Die vollreifen, handselektierten Trauben wurden schonend ausgepresst und über 20 Monate in neuen Barriquefässern verschiedener Herkunft und Eichenarten ausgebaut.

WEINPROFIL

Strahlendes Goldgelb mit goldenen Reflexen. Vielfältige Aromen von Ananas, Vanille, Banane und Quitte zeigen sich in der Nase. Der Wein riecht buttrig und cremig mit Röstaromen und einer feinen Holznote. Am Gaumen werden die buttrig-cremigen Komponenten ergänzt von Aromen nach Ananas, Banane, Quitte und reifen Äpfeln. Der Wein ist stoffig, nussig, mit komplexer Struktur und langer Tiefe.

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Perlhuhn mit Morchel-Trüffelsauce, hausgemachte Nudeln mit weißem Trüffel, Hummer auf Krustentierschaum, Ziegenkäse auf Quittencreme.