



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.