



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Chardonnay QbA

Borell-Diehl

Expertise:

Zitronengelb. In der Nase Aromen von Mirabellen und Aprikosen. Am Gaumen blumig, ausgewogen mit cremiger Textur und feiner Säure.

Geschichte:

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten.

Deutschland war eines der letzten Länder weltweit, das den Anbau von Chardonnay genehmigt hat, erst seit 1991 ist die Kultivierung deutschen Winzern erlaubt.

Mittlerweile hat Chardonnay einen Anteil von 2,3 % an der deutschen Gesamtrebfläche. Im weltweiten Vergleich besitzt Chardonnay dreimal so viel Rebfläche wie der Riesling.

Dieser Vertreter vom **Weingut Borell-Diehl** aus der **Pfalz** ist hellfruchtig, zart blumig und sehr ausgewogen. Ein fantastischer Begleiter zum geräucherten Makrelenfilet mit Preiselbeerhaube. **Probiert's aus!**

Artikelnummer:	025333
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2021
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Pfalz
Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	6,2 g/L
Säuregehalt:	6,4 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 7-9 Grad

Speisenkombination

geräuchertes Makrelenfilet mit Preiselbeerhaube, cremige Sauce

