



Chardonnay 2018

„Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Der 2018er Chardonnay ist von der sehr kräftigen, dichten Art, jedoch nicht der aufreizende Duft-Typ. Der Chardonnay steht auf tiefgründigem Löss-Lehmboden.

Der 2018 ist sehr ausgewogen - Frucht- Körper - Säure sind jetzt schon sehr schön balanciert.

Duft: Feine reife exotische Aromen umschmeicheln die Nase. Dezent Aromen nach Mandarine, gelber Melone - vielleicht etwas nach dem Duft einer frisch gemähten Heuwiese – verlassen das Glas.

Geschmack: Im Geschmack ist er sehr kraftvoll ohne plump und aufdringlich zu sein. Nachhaltig erfüllt er den Mund und hinterlässt einen langen Nachhall im Gaumen. Sein würziger Geschmack und sein feine gelbfleischige Frucht machen ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten, zum Essen oder auch einfach nur zum so Genießen.

Analyse: Alk.: 14,0%Vol. Säure: 4,8 g/l Rz.: 5,0 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12- 14°C

Trinkreife: 2019-2024

Speiseempfehlung: Bei diesem Wein kann man in der Küche gut mit Gewürzen und Früchten arbeiten, empfehlenswert wäre z.B. mit Koriander und Kardamom eingeriebenes Hähnchen oder Hähnchen- Curry. Passt auch gut zu gut gewürzten asiatischen Gerichten mit Schärfe.

... Der 2018er ist - ein kräftiger dichter - kann schon jung und frisch getrunken werden - wird aber mit der Zeit immer schöner zu trinken!

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www. weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

