



Chardonnay 2019 „Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Der 2019er Chardonnay ist sehr feine, mineralisch und edel. Er ist nicht der der aufreizende Duft-Typ. Der Chardonnay steht auf tiefgründigem Löss-Lehmboden.

Der 2019 ist sehr ausgewogen und mit sehr schöner Harmonie von Frucht, Körper und Säure.

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

Geschmack: Im Geschmack ist er sehr frisch, straff, fein und nicht laut und aufdringlich. Nachhaltig erfüllt er den Mund und hinterlässt einen langen fruchtigen, leicht salzigen Nachhall im Gaumen. Sein mineralischer Geschmack und sein feine Frucht machen ihn zu einem Wein für viel Gelegenheiten, zum Essen oder auch einfach nur zum so Genießen.

Analyse: Alk.: 13,0%Vol. Säure: 5,8 g/l Rz.: 2,2 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12- 14°C

Trinkreife: 2020-2025

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

... Der 2019er ist - ein elegant 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

