SCHOLLER

2024

CHARDONNAY {KALKSTEIN}

Helles Gelb im Glas. Feine Aromen von Ananas und Mango im Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich jugendlich frisch und fruchtig mit Grip im Abgang.

Genuss

Passender Begleiter zu hellem Fleisch, Pasta und zu Salatvariationen. Unser Tipp: Verfeinern Sie das Salatdressing mit einen Schuss Scholler Chardonnay.

Boden

Kalkstein

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.



BODEN	Kalkstein
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
GESCHMACK	trocken
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Terroirweine
REBSORTE	Chardonnay
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	7 - 9 °C
ANALYSE	A 12,38 %vol RZ 5,7 g/l S 6,8 g/l
ARTIKEL-NR.	435

VEGAN

Jetzt bestellen:

Nährwertangaben je 100ml	
BRENNWERT	314 kJ / 75 kcal
KOHLENHYDRATE	1,4 g

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE