



EHRHART

2016 *Eschbach* Chardonnay

Geschmacksrichtung:
Herkunft:
Bodenformation:
Ertrag:
Ausbauverfahren:

trocken
Eschbach
sandiger Lösslehm
ca. 60 hl/Hektar
Selektive Handlese, lange
Maischestandzeit. Ausbau für
6 Monate auf der Feinhefe im
Stahltank mit Batonnage.

Geschmacksbeschreibung:

Der Duft von Melone und
exotischer Frucht ist typisch
für diesen Chardonnay.
Cremig, gehaltvoll & elegant
präsentiert sich dieser Wein
im Glas. Feine Frucht getragen
von straffer Säure machen
Lust auf mehr.

Essensempfehlung:
Säure:
Restzucker:
Alkoholgehalt:

Salate, Geflügelgerichte
7,5 g/l
5 g/l
12,5 % vol.

