GRÖHL

16 25

2021

Chardonnay & Weißburgunder

Ortswein
Bestellnummer 92

REBSORTE

Chardonnay & Weißburgunder

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

BODEN

Muschelkalk, Tonmergel und Löss

VINIFIKATION

Spontan in Edelstahl und Stückfässern vergoren (50:50), langes Vollhefelager.

CHARAKTERISTIK

Sein Duft ist sehr elegant und zeigt Noten von Birne und Aprikose gepaart mit einem nussigen Charakter. Er umspielt sehr schmeichelnd und weich die Zunge, ist aber dennoch frisch. Im Abgang zeigt dieser Wein nochmals seinen vollmundigen Charakter und präsentiert ein kleines Küsschen von Holz.

ANALYSE

12.5% vol. Alkohol | 5,2 g/l Säure | 0,7 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG

Ideal zu Steinpilzrisotto, Pasta mit Pilzen oder Wildgerichten.

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE

Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

Weißwein | 0,75 ℓ | enthält Sulfite

GUTSABFÜLLUNG ECKEHART GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 . D-55278 Weinolsheim
Telefon 06249 – 80 900-0 . info@weingut-groehl.de . www.weingut-groehl.de