



CHARDONNAY

2022

RIEDE: Ried Karlh

DEGUSTATIONSNOTIZ: kräftige goldgelbe Farbe, in der Nase schöne Anklänge von Zitrus, etwas Karamell, am Gaumen gut strukturiert, wahnsinnig vielschichtiger Schmelz, aufgrund seines hohen Reifegrades eine extreme Fülle erkennbar, optimale Extrakt- und Restsüße vorhanden, im Abgang lange anhaltend, Wein mit langer Lagerfähigkeit

ANALYSE:

Alk.: 13,5 vol%

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 6,0 g/l

WINZERTIPP:

zu Fisch und Spargel