



Keringer 100 Days Chardonnay 2018

Mönchhof, Weingut Keringer

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Neusiedlersee
Auszeichnung(en):	Falstaff 90 Punkte Gold AWC 2019 Gold Portugal Wine Trophy 2019 Gold Berlin Wine Trophy 2019
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Alkoholgehalt:	13%
Optimale Trinktemperatur:	9-11°Grad
Degustationsnotiz:	mittleres gelbgrün mit Silberreflexen. In der Nase zarter Blütenhonig, etwas Maracuja, ein Hauch von Pfirsich, kandierte Orangenzesten, floraler Touch. Am Gaumen mittlerer Körper, saftig, extraktsüß, gut eingebundene Säurestruktur, cremig, weiche würzige Holznoten, Birmentouch im Abgang
Vinifikation:	im Stahltank ausgebaut und im Holzfass, 100 Tage auf der Feinhefe.
Kulinarische Empfehlung:	als Aperitif, zu Blätterteigpasteten, zu Pastagerichten, zu hellem Fleisch, zu Fisch, asiatische Küche
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 17.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AK01101.18.075

