

AGRITIUSHOF



OBEREMMELER ROSENBERG CHARDONNAY SELECTION TROCKEN / 2019

Mineralischer Duft nach Melone und Apfel.

Saftig und kräftig im Mund mit würziger Kräuternote, leicht nussig. Präsente Mineralität und feingliedrige Säure umspielen den Gaumen mit viel Eleganz.

Ein charakterstarker Saar-Chardonnay, den Sie unbedingt probieren sollten.

HERKUNT Mosel, Bereich Saar

KATEGORIE Lagenwein

BODEN steinig-kiesiger Schieferverwitterungsboden

KELLER Selektive Handlese in 20 kg Kisten,

Ganztraubenpressung,

Spontangärung,

6 Monate Vollhefelager,

Erstabfüllung am 04.04.2020

ANALYSE Alkohol: 13,0 % vol.

Restzucker: 3,9 g/l Säure: 6,3 g/l

vegan: ja

Allergene: enthält Sulfite

VERSCHLUSS Kork

FÜLLMENGE 0,75L

TRINKTEMPERATUR 8° - 10°C