

NEU

51011120 | 2020

STEINGRUBENBERG CHARDONNAY**GG****Salwey****Deutschland**
Baden**Chardonnay****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Auf porösen Vulkangestein gewachsen und per Hand selektiert, kommen nur vollreife Trauben in den Keller. Dort wird der ungeklärte Most spontan vergoren und 30 Monate auf der Hefe im Fass ausgebaut. Danach ruht der Wein noch 6 Monate im Edelstahl, bevor der Wein auf die Flasche kommt. Aromen von reifen Pflirsich, Zitrone verbinden sich mit dunklen Gesteinsnuancen, Rauch und Nüssen.

HERKUNFT

VDP Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS®

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
4041197104801
4041197606800**ANALYSE**

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite**Inverkehrbringer** Weingut Salwey
79235 Oberrotweil am Kaiserstuhl