

# LOGO

## Weinexpertise



### 2018er Chardonnay Prestige

Im Duft: ein Korb voll mit frischen Wiesenkräutern und einem Hauch Vanille. Im Mund: der Geschmack von Traubenkernen, dazu ein griffiges Tannin und eine feine Säure. Ein herrlich komplexer Wein, dank des oxidativen, d.h. schwefelreduzierten, Ausbaus. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2018 Qualität: nicht definiert Alkohol: 14,35 % Vol. Restzucker: 3,2 g/l Säure: 7,1 g/l

Artikel: 1931

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.