



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN

CHARDONNAY Classic 2019



BESCHREIBUNG

Strahlendes, frisches Gelb, in der Nase würzig mit vielschichtigen exotischen Aromen. Feine Frucht nach reifen Äpfeln und Birnen, mineralisch am Gaumen, sehr elegant und cremig mit mittellangem Abgang, leichtfüßig, elegant, harmonisch, mit einem schönen Trinkuss, Dieser Chardonnay harmoniert sehr gut zu feinen Gemüsegerichten sowie zu Fisch oder hellem Fleisch

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im Edeltank
Lange Feinhefe Lagerung

SERVIERVORSCHLAG

Lachs Tartar mit Frühlingsgemüse
Süßkartoffel Lauch Quiche mit Kräuterdip
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare
Trinktemperatur: 08 – 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14 vol%
Restzucker: trocken
Säure: 5,7g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at