



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



CHARDONNAY SPONTAN 2022

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 und mild mit mittellangem Abgang, harmonisch, mit einem schönen Trinkfluss. Dieser Chardonnay harmoniert sehr gut zu deftigeren und intensiveren Speisen, fein auch zu Sushi oder gebackenem Fisch.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im Edelstahltank
Ohne Eingriff wird der Traubensaft zu Wein
Die Gärung verläuft ohne Hefezusatz ganz spontan.

SERVIERVORSCHLAG

Lachs und Avocado Sushi
Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse
Überbackene Käsespätzle mit Salat
Trinktemperatur: 08 - 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%
Restzucker: halbtrocken
Säure: 5,2g/l

DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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

