



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



GRAUBURGUNDER Sooss 2024

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 Trinkfluss, Dieser Chardonnay harmoniert sehr gut zu feinen Gemüsegerichten sowie zu Fisch oder hellem Fleisch

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion DAC
Ausgebaut im Edeltank & Großes Holzfass
Lange Feinhefe Lagerung

SERVIERVORSCHLAG

Lachs in Weißweinsauce mit Reis
Weichkäse mit Chutney
Gegrilltes Fleisch mit Gemüse und Bratkartoffeln
Trinktemperatur: 08 – 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0 vol.%
Restzucker: trocken
Säure: 5,4g/l



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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