



2025

CHARDONNAY {KALKSTEIN} BIOLAND IN UMSTELLUNG

Helles Gelb im Glas. Feine Aromen von Ananas und Mango im Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich jugendlich frisch und fruchtig mit Grip im Abgang.

Genuss

Passender Begleiter zu hellem Fleisch, Pasta und zu Salatvariationen. Unser Tipp: Verfeinern Sie das Salatdressing mit einen Schuss Scholler Chardonnay.

Boden

Kalkstein

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.

BODEN Kalkstein

VINIFIKATION Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.

GESCHMACK trocken

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Terroirweine

REBSORTE Chardonnay

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 7 - 9 °C

ANALYSE A 13,5 %vol RZ 4,3 g/l S 6,5 g/l

ARTIKEL-NR. 535



Jetzt bestellen:



Nährwertangaben je 100ml

BRENNWERT 335 kJ / 80 kcal

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35

INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE

KOHLLENHYDRATE 1,4 g