



# DER WEINLADEN

by Alex und Didier



## 2017 Chardonnay, Zähringer

### AROMEN:

FLIEDER, BIRNE, APFEL

### REBSORTEN

CHARDONNAY

### SPEISEEMPFEHLUNG:

KALB, SCHWEIN, ZIEGENKÄSE

### TRINKTEMPERATUR

8 - 11 GRAD

### ANALYSEWERTE

SÄURE: 4,7 RESTZUCKER 5,7 ALKOHOL: 13 VOL. %

DER CHARDONNAY IST TRINKREIF, WIRD SICH IN DEN NÄCHSTEN 12 MONATEN NOCH WEITER ENTWICKELN. DIESER FRISCHE CHARDONNAY SOLLTE BIS 4 JAHRE NACH DER ERNTE GETRUNKEN SEIN.

FEINDUFTIG, KNACKIG-FRISCHER CHARDONNAY MIT EINER GROßEN BANDBREITE AN AROMAKOMPONENTEN VON BLÜTENDUFT (FLIEDER) ÜBER BIRNE, REIFER APFEL BIS HIN ZU FRUCHTIGEN ZITRUSKOMPONENTEN (GRAPEFRUIT). FEINFRUCHTIGE, LEICHT PIKANTE SÄURE IM GAUMEN, ENTWICKELT DANN LEICHT SÜßLICHE GESCHMACKSEINDRÜCKE. STABILER, VOLLER KÖRPER, HÄLT LANGE VOR.

DAS GESAMTE SORTIMENT IST WIE GEWOHNT GUT STRUKTURIERT, FEIN GEWIRKT UND BIETET ENTSPANNTE TRINKFREUDE VOM BASISSEGMENT BIS IN DIE SPITZE.

FABIAN ZÄHRINGER ÜBERNAHM 2010 DAS BADISCHE WEINGUT VON SEINEM VATER WOLFGANG, DER IHN EBENSO WIE MUTTER MARLIS WEITERHIN BEI DER GESCHÄFTSFÜHRUNG UNTERSTÜTZT.