



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

WEINEXPERTISE
(STAND DIENSTAG, 29. JULI 2014)

2013 VERRENBERG „BUTZEN“ CHARDONNAY TROCKEN *

QUALITÄTSWEIN
12,5 % VOL.
5,7 GR/LTR GESAMTSÄURE
0,2 GR/LTR RESTZUCKER
TRINKGENUSS BIS 2022
TRINKTEMPERATUR 18°C

Helles goldgelb, mit grünlichen Reflexen. Quitten und grüner Apfel finden sich sowohl im Duft wie auch im Geschmack wieder. Die milde Säure lässt diesem Chardonnay viel Eleganz zukommen, weshalb er perfekt mit Speisen zu kombinieren ist. Eleganter saftiger Abgang. Eine Teilmenge wurde im kleinen Eichenfass ausgebaut und verleiht dem viel Kraft.

„Butzen“ wird seit je her die am südlichsten exponierte Parzelle des Verrenberger Verrenberg geheißen. Hier entstehen tiefgründige Weine mit viel Schmelz, wie auch Eleganz.

*BIO-Wein DE-ÖKO-022