



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise
(Stand Dienstag, 19. Juli 2016)

2015 Chardonnay trocken H.A.D.E.S.

Qualitätswein trocken
13,5 % | 4,6 SRE | 0,8 RZ
Trinkgenuss bis 2025
Trinktemperatur 8°C

Goldgelb im Glas, deutliche Viskosität. Im Duft sehr dezent der Holzeinsatz, eher Frucht dominierend. Am Gaumen dann voller Körper, etwas Bacon und getoastetes Brot, Frucht ergänzend und angenehme Röstnote.

Ausgebaut im 228 ltr. Barriquefass.

BIO-Wein DE-ÖKO 022