


Mon Rêve Chardonnay - Fût de Chêne


Vin de France 2024


Chardonnay mit lebendiger Frische und moderatem Alkoholgehalt.


Artikelnummer 5385.24
Weingut Domaine Mon Rêve
Region Languedoc
Jahrgang 2024

 **Degustationsnotiz**
Honiggelb; angenehmes parfümiertes Bukett mit Vanille und grüner Banane; weich, füllig, schön integrierte Holznote, würzige Gaumenaromen, frisch und mineralisch im Abgang
Martina Korak, Önologin


 **Rebsorten**
Chardonnay (100%)

 **Speisenvorschläge**
Gebratener Zander, gebratene Poularde an Champignon-Sauce, Kartoffel-Lauch-Gratin, Safranrisotto, Meeresfrüchte und Krustentiere, Geissen- oder gereifter Rohmilchkäse (z.B. Cantal)

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 10-12 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	100 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	02.04.2026

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5385.24