



Delmas Chardonnay Élevé en fût de chêne

Limoux AOP 2014

Ein Chardonnay so komplex und edel, als käme er aus dem Burgund.

Artikelnummer 5792.14
Weingut EURL DELMASBernhard Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Boskop-Apfel, Noten von Flieder und Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen kräftig, weich, frisch und geschmeidig, süssliche Vanillenoten; lange anhaltender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

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 2019 lagerfähig

Genusstipp
Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss
Naturkork

Vegan
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	62 mg/l
Flüchtige Säure	0.52 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.38
Restzucker	1.5 g/l
Analysedatum	07.01.2016

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5792.14

