



Delmas Chardonnay Élevé en fût de chêne

Limoux AOP 2015

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

Artikelnummer 5792.15
Weingut EURL DELMASBernhard Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2015

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Birnen und Bananen, Noten von Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, geschmeidige Textur; mineralische Elemente begleiten den anhaltenden 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 2020 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	62 mg/l
Flüchtige Säure	0.40 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.42
Restzucker	2.9 g/l
Analysedatum	08.12.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5792.15

