



Delmas Chardonnay Élevé en fût de chêne

Limoux AOP 2016

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

Artikelnummer 5792.16
Weingut EURL DELMASBernhard Delmas
Region Limoux
Jahrgang 2016

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, würzige Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, straffe, elegante Struktur, feine Textur, mineralische Noten; anhaltender, komplexer 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 2022 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	58 mg/l
Flüchtige Säure	0.36 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.21
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	15.01.2018

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5792.16