



Expertise

Emil Bauer fume Chardonnay 2023

Artikelnummer: DW0118

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Weißwein

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Hersteller: Weingut Emil Bauer & Söhne

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 4.5 g/l

Säure: 6 g/l

Rebsorten:

100% Chardonnay

Farbe:

Kräftige, goldgelbe Farbe

Vinifizierung:

Lage: Essingen „Sonnenberg“

Beschreibung:

100% Handarbeit. Ausgebaut im 500l Tonneaux präsentiert sich der Chardonnay mit Noten von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren. Ein Chardonnay mit Anspruch.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Geschmortes, Reifer Käse, Asiatische Küche, Mediterrane Küche,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Barrique-
Ausbau

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Weingut Emil Bauer & Söhne, Walsheimer Straße 18, 76829 Landau-Nußdorf, Deutschland

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO®
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de