

## Chardonnay-Weißburgunder QW Kaiserstuhl STEIN MAGMATIT

Diese großartige Cuvée verbindet die Kraft und die ausgeprägte Mineralik des Chardonnays mit den reifen Aromen von gelbem Steinobst des Weißburgunders. In der Nase dominiert der Weißburgunder mit Quitte, Birne, Aprikosen und einem Hauch von Lindenblüte. Am Gaumen prägt der Chardonnay das Geschehen mit Druck und einer ausgewogenen Komplexität. Das Holz ist filigran eingebunden, die angenehme Säure rundet das Ganze harmonisch ab.

|              |  |
|--------------|--|
| Erzeuger:    | Weingut Abril  |
| Anbaugebiet: | Baden/Kaiserstuhl  |
| Rebsorte:    | Chardonnay, Weißburgunder  |
| Jahrgang:    | 2023   |
| Temperatur:  | 10-12°C  |
| Lagerzeit:   | jetzt + 3-4 Jahre  |
| Weinart:     | Weißwein   |
| Land:        | Deutschland  |
| Qualität:    | Qualitätswein  |
| Geschmack:   | trocken  |
| Vegan:       | ja   |
| Passt zu:    | Kalbstafelspitzsuppe, Risotto mit Kräuterseitlingen, Saltimbocca |
| Artikel-Nr.  | 55223  |
| Volumen      | 0,75l  |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | DE-ÖKO-039 |
| Anbauverband                   | Ecovin     |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 35         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 6,9        |
| Restzucker (g/l)               | 0          |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 96         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12,5       |
| Weinstil                       | Holzfass   |

