

NR. 330

ng.3 LAGENWEIN

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2025 PFARRWINGERT CHARDONNAY TROCKEN

Bio-Wein / Vegan

Würzig-delikater Duft, Abrieb von der Blutorange, roter Apfel, feine Kräuterwürze. Am Gaumen vibrierende Frische, Apfel, Limone, etwas Vanille, kräuterige Würze, mineralisch, gute Länge.

LESE Selektive Handlese.

BODEN Muschelkalk

LAGE Pfarrwingert

ERTRAG 42 hl / Hektar

VINIFIKATION Schonende Verarbeitung der Trauben. Spontane Vergärung im Tonneau. Langes Hefelager mit Batonnage. Keine Filtration vor der Füllung.

GENUSS Gänsebraten mit Speckäpfeln. Cordon bleu mit Wirsing. Gebratener Zander mit Stangenspargel und Kohlrabi-Morchel-Ragout.

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre

TRINKTEMPERATUR 12 °C

ANALYSE A 13 %vol · S 5,5 g/l · RZ 3,6 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 77,0 kJ (18 kcal)

KOHLLENHYDRATE 1,39 g

DAVON ZUCKER 0,36 g

