

## WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»GC« <b>GRAUBURGUNDER CHARDONNAY</b>
Geschmack	Trocken
Rebsorten	Grauburgunder und Chardonnay
Kategorie	Großes Geweih
Inhalt	0,75 L
Art.-Nr.	751
EAN	4036234001830
Alk.	13,5% Vol
RZ	2,9 g/L
GS	5,5 g/L
Farbe	Helles strohgelb
Boden	Kalkhaltiger Keuper
Vinifikation	Die vollreife Trauben wurden in den frühen Morgenstunden selektiv von Hand gelesen. Kühle Gärung zu 100% im Barrique. Lange Lagerung auf und regelmäßiges Rühren der Hefe führen zum cremig, seidigen Ausdruck.
Charakter	Erinnert an vollreife exotische Früchte und einen Touch Kokos. Satte Aromatik mit viel Leben und Spiel. Im Geschmack richtig schön ausbalanciert und unendlich lang. Die weiße Hommage an meine Zeit in Kalifornien. Love it!
Kulinarik	Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucolapesto gefüllt.
Trinktemperatur	10 - 12°C
Allergene	Enthält Sulfite

