

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 1,9 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Edelstahltank Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Mit Maschine geerntet

Vergärung: Reinzuchthefe Verschlussart: Drehverschluß

Schwefel: Ja

Schönung: geschönt, filtriert

pH-Wert: 3,48

1l FLA23132

Chardonnay IGP Pays d'Oc (Literflasche) Valensac

Aus der Literflasche und trotzdem seriös. Ein Chardonnay, der Preis und Qualität überzeugend vereint. Natürlich in Global-Stilistik ohne charakteristische Herkunft. Dafür aber überzeugend im Rebsortencharakter. Mehr kann man zu diesem Preis nicht erwarten. Saftig füllt er den Mundraum aus. Mild in der Säure, trocken im Mundgefühl. Nussige Länge agiert am Gaumen, rund und harmonisch im Nachklang. Erstaunlich guter Chardonnay.

Kein großer Wein, aber ehrlich und seriös ohne korrigierende Eingriffe durch die moderne Önologie produziert und deshalb viel Wein zum fairen Preis. Er verbindet die typisch nussigen Noten der Rebsorte mit einem Hauch Butterkeks im Geschmack und erfreut so auch anspruchsvolle Weinfreunde. Kellermeisterin Edwige Thuille liefert uns seit vielen, vielen Jahren Alltagsweine, die Freude bereiten, weil sie lecker, saftig und frisch im Trunk sind und unkompliziert im Charakter. Und so hat auch dieser Chardonnay weit mehr zu bieten als die meisten preislich vergleichbaren Artgenossen aus dem Selbstbedienungsregal, die über ihr eigenes Klischee selten hinauskommen.

Um den Preis günstig zu halten, werden die Trauben mit der Maschine geerntet und der Ausbau des Weines erfolgt im Edelstahltank unter Verwendung neutraler Reinzuchthefen. Ergebnis ist ein solider, sauberer Chardonnay eines engagiert arbeitenden Familienbetriebes, der uns den Wein für den größeren Schluck in die preiswerte Ein-Liter-Flasche füllte. Für den größeren Durst, den offenen Ausschank, die Party, Ihr alltägliches Weißweinvergnügen. A votre santé!

