WEINGUT MARTIN SCHWARZ



Chardonnay 2024
Qualitätswein trocken

Expertise

Rebsorte	Chardonnay
Herkunft	Sachsen
Hintergrund & Ausbau	Spontang-Gärung im neuen Holzfass (300l) und gebrauchtem Holzfass (500l). 12 Monate Holzfasslagerung Natürliche BSA 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank
Lagen	Friedstein Radebeul Merbitzer Bauernberge
Säure	5,9 g/l
Restzucker	0,3 g/l
Alkohol	13 %
Trink-empfehlung	13°C
Sensorien	In der Nase zeigt sich der Wein kühl mit frischen Zitrusnoten, gelbem Apfel und einer dezenten steinigen Würze. Am Gaumen ist er geradlinig, mineralisch und klar, mit feinem Schmelz und salziger Länge. Dieser Chardonnay besticht durch innere Spannung und das einzigartige Terroir und er vereint Eleganz mit einer klaren Herkunftsidentität
Speise-empfehlung	Pilzrisotto Gegrillter Thunfisch

FairChoice CERTIFIED
For criteria refer to www.fairchoice.info

VDP Weingut Martin Schwarz
Dresdner Straße 71
01662 Meißen
Tel.: +49 163 5107408
Email: kontakt@schwarz-wein.de
Web: www.schwarz-wein.de