JANSON BERNHARD

KREUZBERG CHARDONNAY

QUALITÄTSWEIN
Demeter nach DE Öko-039

Artikelnummer:	2722
Geschmack:	trocken
Füllvolumen:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,5 %
Säure:	6,2 g/l
Süße:	1,4 g/l
Rebsorte:	Chardonnay
Boden:	Kalkmergel mit leichter Lössauflage
Trinktemperatur:	10-12°C
Speiseempfehlung:	Käse, Antipasti Gemüse, gereifter Schinken

Weinportrait: Jahrgang: 2022

Der schweren Kalkmergelplatten in unserer Terrassenlage sind optimale Bedingungen für einen großen Chardonnay. Vollreife Birne und Melonen im Duft, dazwischen eine kleine erfrischende salzige Brise, feinstrukturiert auf der Zunge, elegant und selbstbewusst, zeigt der Chardonnay einen klaren trockenen mineralischen Abgang.

Weingut Janson Bernhard UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG
Haupstr. 5 • 67308 • Zellertal Harxheim
www.jansonbernhard.de • info@weingutjansonbernhard.de
Telefon: +49 (0) 6355 1781 • Fax: +49 (0) 6355 3725