

Weingut Engel Chardonnay Epinette QbA

Der Engel Chardonnay überzeugt durch seine Balance aus Frische und Cremigkeit. Nach kühler Gärung im Edelstahltank reift der Wein auf der Feinhefe, was ihm eine geschmeidige Textur und zusätzliche Komplexität verleiht. Das Bouquet offenbart reife Äpfel, Nektarinen, Zitrusnoten und eine dezente Nussigkeit, die den Eindruck eines klassischen Burgunders verstärken.

Vinifikation

Kühlschrankgärung im Edelstahltank, anschließende Reifung auf der Feinhefe, um Fülle und Feinheit im Wein zu fördern.

Verkostungsnotizen

Voll, rund und frisch mit einem langen Nachhall. Die elegante Frucht und die feine Cremigkeit machen ihn zum idealen Begleiter zu Fisch, Geflügel oder Gemüse.

Speisenempfehlung

Perfekt zu gebratenem Zander, Geflügelbrust mit leichter Sauce oder Ofengemüse mit Parmesan.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, Grillgemüse, Geflügel
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlusstyp	Drehverschluss
Rebsorte	Chardonnay
Region	Rheinhessen
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Weingut Engel
Untergasse 39 67592 Flörsheim-Dalsheim

Example Company