

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2023 Männle Chardonnay Lagenwein Trocken

Artikelnummer: 120040

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser gehaltvolle Chardonnay zeigt im Duft wunderschöne Anklänge nach reifen Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von exotischen Früchten sowie etwas Karamell und Bienenwachs. Durch den behutsamen Einsatz von Holz wird der Chardonnay in seinem Körper nicht erschlagen, sondern herrlich abgerundet.

Am Gaumen:

Er besticht durch sein vielschichtiges Aromenspiel, seine komplexe Dichte und seinen zarten Schmelz – ein Chardonnay mit viel Länge und Körper.

Lagen, Bodenart und Exposition

Im Schwarzwaldweingut Andreas Männle entstehen sortentypische Weine mit ausgeprägtem Charakter. Die natürlichen Voraussetzungen dafür sind exzellent, denn hier treffen die besten Klimabedingungen Deutschlands auf besondere Sonnen-Steillagen und einzigartige Terroirs und auf Winzer mit einer unbändigen Leidenschaft für Genussvolles. Das Weingut liegt direkt an der badischen Weinstraße und zählt zu den höchst prämierten Weingütern der Region. Der steinig-felsige Granitboden speichert die Wärme der badischen Sonne und ist das Fundament eines intakten Lebensraums vieler Pflanzen und Tiere.

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 3,0 g/l Gesamtsäure 5,1 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt wunderbar zu kräftigen Fischgerichten und hellem Fleisch.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11 – 13 Grad

