



(0,75 L)

## 2020 Chardonnay Hagen Trocken "Unanständig"

Artikelnummer: 130025

### Charakteristik

#### Der Geruch

Der Chardonnay ist ein wunderbar goldfarbener, sonniger, voluminöser Wein mit delikaten exotischen Aromen. In der Nase feine Düfte von reifen Litschis, Pomelo gepaart mit Honig, etwas grüne Nüsse, viel Brioche und viel Schmelz. Nach etwas Reifezeit entwickeln sich Röstaromen, ein Hauch Mango und Düfte die an reife Reinetteäpfel erinnern.

#### Am Gaumen

Voluminös – viel Brioche und viel Schmelz.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Chardonnay

#### Analytische Werte

Restzucker 3,2 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu gebratener Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln, Blätterteigpastete mit Bires oder Meeresfrüchtersotto mit Parmesan, Chicorée mit Schinken und Käse Beachemelle,

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11° - 13° Grad

