

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2024 Männle Chardonnay Lagenwein Trocken

Artikelnummer: 120003

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Chardonnay Lagenwein beeindruckt mit einem faszinierenden Zusammenspiel von Frucht, Würze und Cremigkeit. In der Nase und am Gaumen entfalten sich exotische Aromen von Banane, Vanille, reifer Quitte und Aprikose, die dem Wein eine verführerische Fruchtigkeit verleihen.

Am Gaumen:

Durch den Ausbau im Holzfass entwickelt er eine harmonische Struktur mit weichen Tanninen und einer feinen, integrierten Holznote. Die cremige Textur und der geschmeidige Abgang machen ihn zu einem genussvollen Erlebnis.

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

Speisenempfehlung

Passt wunderbar zu kräftigen Fischgerichten und hellem Fleisch.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11 – 13 Grad

