

WEINGUT
REINHARDT
GUTSWEIN



**WEISSBURGUNDER
CHARDONNAY**

2025
trocken

Der auf sandigem Lehm gewachsene Weissburgunder und der auf Buntsandstein gewachsene Chardonnay ergänzen sich mit eleganter Frucht und cremiger Struktur. Der Ausbau, größtenteils im Holz, verleiht ihm zusätzlich Grip und Würze.



spontan vergoren | größtenteils im gebrauchten Holz ausgebaut | 6 Monate Hefelager



reife, gelbe Frucht | mineralisch | würzig | cremig | leichte Röstaromatik durch den Holzeinsatz



Spargel | mediterranes Gemüse | gedünsteter oder gegrillter Fisch | Geflügel | leichte Pasta

FÜLLMENGE	0,75 l
ALKOHOL	12,5 % vol.
RESTSÜßE	2,8 g/l
SÄURE	5,8 g/l
BRENNWERT	75 kcal/ 315 kJ (je 100ml)

NÄHRWERTE
ZUM WEIN



WEINGUT
REINHARDT

Weingut Reinhardt GbR
Hof am Deidesheimer Weg | D-67152 Ruppertsberg
Tel 06326 9826777 | Fax 06326 9893782
www.weingut-reinhardt.de | info@weingut-reinhardt.de
[f](#) [i](#) [@weingut.reinhardt](#)



DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

