

WEINGUT REINHARDT

ORTSWEIN



CHARDONNAY Deidesheim

2024
trocken

Unser Chardonnay zeigt sich durch die Böden im Herrgottsacker karg und mineralisch. Durch hochreifes Lesegut bekommt er Dichte & Komplexität. In der Nase und am Gaumen finden sich Röstaromen durch den Ausbau Barrique (teilweise neu), außerdem typische Steinobstnoten (Mirabelle).



junge Reben | Buntsandstein, Löss, lehmiger Sand | selektive Handlese | spontan vergoren | 10 Monate Hefelager | 100 % Holzfass



karg | mineralisch | Röstaromen | Steinobst (Mirabelle)



asiatische Küche | Käse | gebratene/gegrillte helle Fleisch- und Fischgerichte

FÜLLMENGE	0,75 l
ALKOHOL	13,0 % vol.
RESTSÜßE	0,4 g/l
SÄURE	6,2 g/l
BRENNWERT	77 kcal/323 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

