



FORTANT DE FRANCE CHARDONNAY TERROIR D'ALTITUDE

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Komplexe Nase mit intensiven Noten von Weinbergpfirsich, Zitrusfrüchten und Weißdorn. Vollmundig und direkt am Gaumen mit fruchtiger Frische und intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Langer, mineralischer Abgang.

FARBNUANCE

strahlendes Strohgelb mit silbernen Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Pays d'Oc

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Chardonnay

SERVIERVORSCHLAG

als Aperitif, kalter Braten, Pasteten, Melone mit Schinken

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol | 1 g/l | 4,6 g/l

AUSBAU

Anteiliger Ausbau im großen Holz und französischen Barriques in Erstbelegung

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

JG 2022 Gold Medaille
Mundus Vini Spring Tasting
(03/2024)

MARKE | PRODUZENT

Fortant de France

Mis en bouteille à / bottled at F-69430
Quincié for / pour Fortant Sète - France

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 43269