



GRÖHL

16



25

2024

Niersteiner Chardonnay

Ortswein
Bestellnummer 15



REBSORTE
Chardonnay

GESCHMACKSRICHTUNG
trocken

BODEN
Kalkstein

VINIFIKATION
Spontan in Barrique-Fässern vergoren, 15-monatiges
Hefelager, späte und minimale Schwefelung, unfiltriert gefüllt

CHARAKTERISTIK
Aromen von Birne und Quitte und ein leicht reduktiver
Geruch strömen uns beim ersten Schnuppern in die Nase. Im
Geschmack kommen Aromen von Nüssen und getrockneten
Aprikosen hinzu. Ein spritziger Wein mit sehr viel Spannung
und Mineralität!

ANALYSE
12,5 % vol Alkohol | 6,5 g/l Säure | 2,9 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG
Ideal zu kräftigem Ziegenkäse mit Ofengemüse, Pasta mit
Trüffeln oder einem feinen Rumpsteak.

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE
Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR
10-12 °C

Weißwein | 0,75 l | enthält Sulfite

GUTSABFÜLLUNG WEINGUT ECKEHART UND JOHANNES GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 · D-55278 Weinsheim
Telefon 06249 – 80 900-0 · info@weingut-groehl.de · www.weingut-groehl.de