EXPERTISE

Chasslie

Chasslie - Chasselas sur Lie - bedeutet ein 5 - monatiges Lagern auf der Feinhefe, wodurch dieser Wein mit hefigen Noten und komplexem Charakter zeigt. Der 2018er Jahrgang: ein Meisterstück unseres jungen Küfermeisters Benedikt Ruh.

Ehrenstetten Oelberg

Chasslie

Besonders passend zur Spargelzeit oder zu Gerichten mit Fisch oder Kalb

Artikel	Artikelnr.: 023321218
	EAN Flasche: 4005846021130
	EAN Verpackung: 4005846621132
Jahrgang	2018
Analysewerte	Alkohol %: 13,0
	Restsüße g/l: 2,4
	Gesamtsäure g/l: 3,7
Herkunft	Bereich: Markgräflerland
	Anbaugebiet: Baden
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9° C
Auszeichnung	Mondial du Chasselas: Goldmedaille
Lagerfähigkeit	3 bis 4 Jahre
Inhalt in Liter	0,75 l
Allergen	enthält Sulfite

Markgräfler Winzer eG

info@markgraeflerwinzer.de
www.markgraeflerwinzer.de
Winzerstraße 2
DE-79588 Efringen-Kirchen
t +49 7628 / 91 14 0
f +49 7628 / 29 76