

Weinexpertise



Iphöfer Kalb

Zedernholz, Salzkaramell, Röstaromen, kraftvoll, Holzfass-Ausbau(enthält Sulfite)

Artikel: 2234

Gebinde: 0,75 Ltr. Schlegelflasche

Jahrgang: 2022

Ort/Lage: Iphöfer Kalb

Rebsorte: Chardonnay

Qualitätsstufe: QbA

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kräftiger Chardonnay mit burgundischer Raffinesse. Ideal zu weißem Fleisch. Durch die feine Barriquenote harmoniert er auch gut zu einem kräftigen Steak. Ebenfalls ein guter Begleiter zu Meeresfrüchten und zur herzhaften mediterranen Küche.

Trinktemperatur: 11 - 13 ° C

Alkohol: 12 %Vol.

Restzucker: 1 g/l

Säure: 5,1 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.