



STEITZ

LAGENWEIN

Gekellert aus Trauben unserer allerbesten Weinbergspartellen



ANNO
2022



Sonnenberg | Rheinhessen



Chardonnay



Andesit



Barrique und Tonneau



12,5 %vol | Alkohol
3,0 g/l | Restzucker
5,6 g/l | Säure



Sulfite



24 | STEITZ-Artikelnummer



4260151042403 | Flasche
4260151042465 | Kiste



Es ist ein vielschichtiger Wein der Zeit und ein großes Glas braucht, um seine Aromenfülle und Cremigkeit ausspielen zu können. In der Nase zeigt sich eine kühle Exotik die an weiße Melone, Guave und Mandarinzesten erinnert. Hinzu kommen Noten von Golden Delicious, Jodsalz, frischer Sahne und Brioche. Mit zartschmelzender Textur präsentiert sich der Auftakt am Gaumen, gefolgt von Gelbfruchtigkeit und zarter Salzigkeit. Der Wein ist trocken ausgebaut, angenehm frisch in der Säure und mit 12,5% Alkohol mittelgewichtig und schlank. Es ist ein raffinierter Chardonnay der ohne offensichtlichen Holzeinsatz auskommt und sich als universaler Essensbegleiter empfiehlt.



Mit seinem exotischen Touch schmeckt er genial zu Thai-Curry-Gerichten oder zu Asiagerichten die mit Koriander verfeinert wurden. Er auch genial zu Klassikern wie Hühnerfrikassé mit Erbsen, Leipziger Allerlei oder Königsberger Klopse.



Jetzt bis 2028 und länger



12° - 14° Celsius



Burgunderglas, gerne größer