



Monfort Chardonnay Weissburgunder

Produzent	Klostermühle Odernheim
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (50%), Weissburgunder (50%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	7.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1500 Flaschen

Im steilsten Stück des Burgunderrebbergs Montfort reifen die Sorten Chardonnay und Weissburgunder. Die zu gleichen Teilen aus beiden Rebsorten gewonnene Cuvée ist eine stimmige Komposition, die Fülle mit Schmelz verbindet. Fruchtig, ohne süß zu sein, süß?g und mit einer feinen exotischen Fruchtkomponente. Ideal für den Apéro riche und zu Fischgerichten.