

Bodegas Cerrón Remordimiento Chardonnay Barrique

Jahrgang:	2024	Chardonnay	
Einheit/Menge:	0.75 l	Zertifizierungen:	EU-Bio, DEMETER
VPE:	6 x 0.75 l		
Artikelgruppe:	Weiß	Alkohol:	12.5 % vol
Qualität:	DOP Jumilla	Restzucker:	0.4 g/l
Land:	Spanien	Säure:	6.7 g/l
Anbaugebiet:	La Mancha	Gesamtschwefel:	55 mg/l
Winzer:	Viña Cerrón		
Artikel-Nr.:	1637		
EAN:	8426185040488		

Passt zu geräuchertem Fisch, asiatischen Gewürzen

Chardonnay (100%)
Auf festem Kalkboden wächst der für die Region gar nicht typische Chardonnay. Die Rebstöcke wurden aufgrund der ähnlichen Beschaffenheit des Bodens im Chablis ausgesucht und in den höchsten Lagen des Jumilla gesetzt. Der junge, kraftvolle Wein lagert für 10 Monate auf der Hefe in französischen Tonneaus (500-700 Liter). Eleganter, frischer Chardonnay mit dezenter Holzaromatik und feinem Spiel von Apfelblüte, Mineralik und Limone.

VIVO LO VIN