



## **EDENKOBENER HEILIG KREUZ** 2020 CHARDONNAY AUS DER BÜTTE

Im Glas intensiv goldfarben mit orangen Reflexen. Ausgeprägtes Bukett mit reifer Banane, sehr reifem gelbem Apfel, Quitte und Zitrusfrüchten wie Kumquat und Grapefruit, Anklänge von Kamilleblüten und Scharfgarbe sowie Vanille, etwas Lakritze und angenehmes Karamell im Hintergrund. Im Mund voll, strukturiert mit leichter Adstringenz, extraktdicht und ausgesprochen nachhaltig. Die eingebundene Säure verleiht Frische und Trinkfreude. Ein ungewöhnlicher, komplexer Wein mit Anspruch und ein perfekter Speisebegleiter, der sich im Glas immer wieder verändert. Ein Wein für einen ganzen Abend.

## **SPEISEEMPFEHLUNG**

Kräftige Speisen wie Pasta mit Trüffel, Maispoulard mit Tagliatelle und Waldpilzsauce, gegrillter Lachs mit Spargel und Bechamelsauce und wunderbar zu gereiftem Hartkäse mit Salzkristallen.

## **DATEN**

Alkohol: 12,5 %vol. Restzucker: 0,6 g/l Gesamtsäure: 5,8 g/l Deutscher Qualitätswein b. A. Enthält Sulfite



