



Hahnemühle Chardonnay Oberndorfer 2022

Viticulture biologique, travail artisanal soigné et vins de grande qualité sont au cœur de la philosophie de ce domaine viticole.

Chardonnay riche en finesse et en précision, dans lequel la poire juteuse et les fruits à noyau se marient à une pointe de fruits exotiques et à une très belle fraîcheur et minéralité.

11,98 €

Domaine viticole	Hahnemühle
Pays - Région	Allemagne, Nahe
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Chardonnay
Viticulture	Biologique
Vinification	Vendanges manuelles, macération à froid 24h, fermentation spontanée
Maturation	Quelques mois en acier inoxydable sur lies
Drinking window	2024-2029
Gastronomie	Visgerechten allerhande, zeevruchten, schaaldieren
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.0