



FRANZ KELLER'S CHARDONNAY BRUT 2014

SORTE:	Chardonnay
JAHRGANG:	2014
GESCHMACK:	Brut
REGION:	Baden / Kaiserstuhl
KLASSIFIKATION:	SCHAUMWEINE Egal ob als Aperitif oder zum „Korken knallen lassen“ an festlichen Tagen. Mit unseren Chardonnay-, Pinot- und Riesling-Sekten, die ausschließlich im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt werden, machen Sie jeden Anlass zu einem besonderen Moment.
BODEN:	Vulkanfels
AUSBAU:	klassische Flaschengärung
VERSCHLUSS:	Naturkork
ALKOHOL:	12,0 %vol
SÄURE:	7,9 g/l
RESTZUCKER:	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8 - 12 °C
WEINBESCHREIBUNG:	intensive Fruchtnuancen von Pfirsich und Kernobst, feine Mousseux, samtig und charmant mit angenehm eingebundener Säure

WEINGUT FRANZ KELLER

Badbergstrasse 23, D-79235 Vogtsburg-Oberbergen Kaiserstuhl Baden
Tel. 0 049 (0) 7662 93 30-0, keller@franz-keller.de
www.franz-keller.de

Artikelnr: 0101