



CHABLIS/CHARDONNAYGLAS 0,35 L

Serie: Klar/Transparent Serie: Sommeliers

Serie: 0,35 | Serie: Kristallglas

Artikel-Nr.: 9006206212026

Hersteller: Riedel

85,00 €

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage Auch im <u>Store auf der Königsallee 42 in Düsseldorf</u> vorrätig.

Produktinformationen "Chablis/Chardonnayglas 0,35 l"

Die Heimat der Rebsorte Chardonnay ist Burgund. Die feinsten, trockenen und teuersten Weißweine werden aus ihr gekeltert. Heute ist sie weit verbreitet, besonders in der Neuen Welt, wo sie als die weiße Hauptrebsorte gilt. Der traditionelle Burgunderausbau im kleinen Holzfass dient dabei als Vorbild, so daß viele Weine große Ähnlichkeiten besitzen. Kurzcharakteristik: kräftig, buttrig, Vanillearomen, mit hohem Alkohol und wenig Säure. Die ideale Glasform für diesen im Barrique (225 I Holzfass) ausgebauten Wein muss die niederen Säurewerte geschickt ins Spiel bringen. Durch die Betonung der Säure gewinnt der Wein, zusätzlich wird die Hitze des Alkohols, die (manchmal übertriebene) Holzkomponente und die konzentrierte Frucht harmonisch in das Geschmacksbild eingebunden. Weine, aus diesem Glas getrunken, treffen im Zentrum der Zunge auf und werden dadurch vom Verkoster als samtig, cremig, dicht beschrieben. Junge Weine zeigen in diesem Klassiker von Riedel ihre Frische, hingegen bei reifen Weinen der Rebsorte Chardonnay betont diese Form die nussigen, würzigen, mineralischen Noten.

Empfohlen für: Albariño, Aligoté, Bordeaux (weiss), Burgundy (weiss), Chablis, Chardonnay (ungereift), Chenin Blanc, Corton-Charlemagne, Cortese, Hermitage (weiss), Marsanne, Meursault, Montagny, Morillon, Pinot (Blanc, Grigio, Gris), Ruländer, Sauvignon Blanc, Sauvignon-Sémillon (Barrique), St. Joseph (weiss), Vernatsch, Viognier, Bordeaux (gereift), Zweigelt

Höhe: 21,6 cm Inhalt: 0,35 l

Weiterführende Links zu "Chablis/Chardonnayglas 0,35 l"

- Fragen zum Artikel?

- Weitere Artikel von Riedel

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Internet: www.franzen.de