



Chardonnay u.b.F. «Montfort» trocken 2018

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	38.00

Die Abkürzung u.b.F. steht für «unsere besten Fässer». Kellermeister Thomas Zenz bestimmt jedes Jahr einige Barriques für diesen Top-Wein. Das einzigartige Terroir in der Steillage Montfort prägt diesen Chardonnay und der Ausbau in neuen Holzfässern aus französischer Eiche verleiht ihm seine wunderbare Cremigkeit. In der Nase dominieren exotische Fruchtaromen und eine buttrig-rauchige Note. Im Geschmack zeigt sich der «u.b.F.» balanciert, vollmundig und mit schöner Länge. Ideal zu einer Seezunge nach Müllerin-Art.