



Chardonnay u.b.F. «Montfort» trocken

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Jahrgang	2018
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.5 g/l
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl

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.