



Babylonstoren Chardonnay 2024



- Eleganter, in Eiche gereifter Weißwein
- Frisch mit schöner Frucht- und Mandelnote
- Einfach ideal zu Fisch, Pasta und Risotto

WEIN IM DETAIL

| | |
|-------------------------|---|
| Artikel-Nr. | BAB-052024 |
| Jahrgang | 2024 |
| Weingut | Babylonstoren |
| Rebsorten | Chardonnay |
| Verschluss | Korken |
| Anbaugebiet | Simonsberg-Paarl |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 14 % Vol. |
| Säuregehalt | 6,0 g/l |
| Restzucker | 2,3 g/l |
| Im Keller | Reifte zehn Monate in französischer Eiche. |
| Trinktemperatur | 11-12 °C |
| Best Before | 2030 |
| Allergene | "Enthält Sulfite" |
| Hersteller | Babylonstoren, Klapmuts - Simondium Rd, 7670 Simondium, Südafrika |
| Importeur | CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland |
| Lebensmittelunternehmer | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland |

AUSZEICHNUNGEN

| | |
|----------|--|
| Jg. 2024 | IWSC Bronze |
| Jg. 2023 | 4.5 John Platter Stars, Decanter Silver, TOP 100 SA Wines, Tim Atkin 92 Points, Veritas Silver Outstanding |

PASST ZU

