



# Babylonstoren Chardonnay 2025



- **35 % neues Holz für feine Würze**
- **Batonnage für Cremigkeit & Tiefe**
- **Burgundischer Stil trifft auf südafrikanische Frucht**

## WEIN IM DETAIL

<b>Artikel-Nr.</b>	BAB-052025
<b>Jahrgang</b>	2025
<b>Weingut</b>	Babylonstoren
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay
<b>Verschluss</b>	Korken
<b>Anbaugebiet</b>	Simonsberg-Paarl
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	14 % Vol.
<b>Säuregehalt</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker</b>	2,5 g/l
<b>Im Keller</b>	10 Monate in 300L französischer Eiche (35 % neu), Hefelager mit Batonnage
<b>Trinktemperatur</b>	10-12 °C
<b>Best Before</b>	2030
<b>Allergene</b>	"Enthält Sulfite"
<b>Hersteller</b>	Babylonstoren, Klapmuts - Simondium Rd, 7670 Simondium, Südafrika
<b>Importeur</b>	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
<b>Lebensmittelunternehmer</b>	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

## AUSZEICHNUNGEN

<b>Jg. 2024</b>	IWSC Bronze, Veritas Silver
<b>Jg. 2023</b>	4.5 John Platter Stars, Decanter Silver, TOP 100 SA Wines, Tim Atkin 92 Points, Veritas Silver Outstanding

## PASST ZU

