



## 2016 Chardonnay MJ

**Methode Jäggle**

**Qualitätswein trocken 0,75 l**

**Barrique**

Sehr feiner, komplexer, zart pflanzlicher Duft nach reifen Äpfeln, Honigmelonen, röstigen Holzaromen und mineralischen Tönen, im Mund dicht und saftig, feingliedrige Säure, nachhaltig am Gaumen, kräftiger Körper bei guter Balance, lang. Im französischen Eichenholzfass vergoren und 8 Monate im Barriquefass gereift.

Alc: 13 % vol.

Restsüße: 5,1 g/l

Säure: 5,5 g/l

Enthält Sulfite

Deutscher Qualitätswein