

2018

Heitersheimer Maltesergarten

Chasselas

Flaggschiff

Qualitätswein trocken

Weinbeschreibung

Farbe: Hellgelb bis Strohgelb

Geruch: Mandarine, geröstete Brotkruste und Vanille,
dazu frischer Golden Delicious

Geschmack: Cremige Textur, Vanillearomen

Aromen von Karamell, vielschichtig,, komplex und
dabei doch elegant und fein.

Analyse

Alkohol 12,5 % vol || Säure 5,0 g || RZ 2,8 g

Besonderheiten

Vinifiziert im großen Holzfass unter Einsatz des
sogenannten „sur lie“ – Verfahrens mit täglichem
Aufrühren der Weinhefe über mehrere Monate.

Trauben von Hand geerntet.

Speise- und Trinkempfehlung

Am besten genossen bei ca. 9 - 12 °C

Spargel, Quiches aller Art, Geflügel, Kalbfleisch

Würste aller Art, Gratins und Fondue

Käse: Vacherin, Taleggia, Morbier, Gorgonzola



WEINGUT JOSEF WALZ

INHABER THOMAS WALZ · HAUPTSTRASSE 34 · 79423 HEITERSHEIM
TELEFON +49(0)7634 553030 · FAX +49(0)7634 553033 · INFO@WEINGUT-WALZ.DE ·
WWW.WEINGUT-WALZ.DE