

Der Weg zum guten Wein ..vividus - natürlich®



Sommelier  
Vividus  
empfehl:

Art. Nr. 1.003  
Deutschland / Baden / Breisgau  
„CHARDONNAY“  
Jahrgang 2015  
Einzellage Sommerhalde



Dieser Wein stammt aus  
ökologischem Anbau und  
entspricht den ECO-VIN  
Richtlinien DE-ÖKO-039-  
Kontrollstellen.

### 100% Rebsorte „Chardonnay“, trocken

Weingut: In Südbaden wurde aufgrund seiner optimalen klimatischen Bedingungen seit jeher Weinbau betrieben. Das Weingut liegt in der Vorbergzone des Schwarzwaldes auf dem Kirchberg. In dem geschützten und sehr natürlichen Tal mit kleinen Terrassen liegen die Weinberge. Die Rebparzellen werden von Böschungen mit Buschbewuchs unterbrochen und ergeben so die natürliche Auflockerung der Landschaft die für ökologischen Weinbau erforderlich ist. Unsere Qualitätsphilosophie leitet sich aus dem in Frankreich geborenen und weltweit populär gewordenen Begriff „Terroir“ ab. Unsere Interpretation von Terroir ist das optimale Zusammenwirken von Bodenstruktur, Bodenbearbeitung und der Qualitätsphilosophie im Rebberg und im Keller

Weinbeschreibung: Der 2015er Chardonnay ist von der sehr kräftigen, dichten Art, jedoch nicht der aufreizende Duft-Typ. Der Chardonnay steht auf tiefgründigem Löss-Lehmboden. ... Der 2015er ist - ein sehr kräftiger dichter - kann schon jung und frisch getrunken werden - wird aber mit der Zeit immer schöner zu trinken!

Name:	Bombacher Sommerhalde
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmacksrichtung:	trocken
Name / Lage::	Bombacher Sommerhalde
Flascheninhalt:	0,75 Liter
Analysewerte:	Alkohol: 14,5%Vol. – Säure: 5,2 g/l – Restzucker: 1,1g/l
Serviertemperatur:	12°-14°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Bei diesem Wein kann man in der Küche gut mit Gewürzen und Früchten arbeiten, empfehlenswert wäre z.B. mit Koriander und Kardamon eingeriebenes Hähnchen oder Hähnchen- Curry. Passt auch gut zu gut gewürzten asiatischen Gerichten mit Schärfe
Rezeptempfehlung:	Homburger Kalbsbraten mit Morchelsauce
Bodenart:	Löss, Lehm und Muschelkalk – „Wein aus gutem Grund“
Reifepotential:	2021
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut Dr. Benz, D - 79341 Kenzingen – <a href="http://www.weingut-dr-benz.de">http://www.weingut-dr-benz.de</a>
© Klaus Löbbe	Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen

©11/16 Klaus Löbbe Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



Flasche entspricht nicht dem  
Original

Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Baden / Breisgau



„vividus-natürlich®“ \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg  
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de