



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Chardonnay Réserve Comte de Morlières Pays d'Oc IGP



|                        |  |
|------------------------|--|
| Name:                  | Chardonnay Réserve Comte de Morlières Pays d'Oc IGP  |
| Artikel Nr.:           | 5145   |
| Hersteller:            | Les Vignerons du Narbonnais  |
| Herkunft:              | Frankreich   |
| Region:                | Pays d'Oc  |
| Rebsorte:              | 100% Chardonnay  |
| Farbe / Art:           | weiß   |
| Geschmack:             | trocken  |
| Inhalt:                | 0.75 Liter   |
| Jahrgang:              | 2025   |
| Enthält:               | Sulfite  |
| Alkoholgehalt:         | 13,5%  |
| Beschreibung:          | Klassische Chardonnay-Aromen von gelben Früchten mit dezenten Anklängen von Vanille. Schön ausbalanciert mit zarter Säure und schönem Ausdruck.  |
| Herstellung:           | Mediterran, warm und trocken auf kalkhaltigen Schwemmlandterrassen angebaut. Gärung unter kontrollierten Temperaturen.   |
| Herstellerinformation: | Die 330 Mitglieder dieser im Jahre 1934 im Süden Frankreichs gegründeten Winzergenossenschaft produzieren gemeinsam insgesamt rund 100.000 Hektoliter Wein und werden von einer gemeinsamen Leidenschaft getrieben: Weine für vergnügliche, unterhaltsame und gemütliche Momente anzubieten. Die Vignerons du Narbonnais schaffen es dank ihrer Spitzentechnologie mit Bravour, aus ihrem reichhaltigen Terroir von Narbonne fruchtige, weiche und schmackhafte Weine zu kreieren. |
| Servierempfehlung:     | Ein toller Begleiter von hellem Fleisch, mariniertem Fisch oder Sushi. Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C.   |
| Analysewerte:          | Alkoholgehalt: 13,5%<br>Restzucker: 3,9 g/l<br>Säuregehalt: 3,1 g/l  |