

Bunn Strebel Dienheim Tafelstein Chardonnay Réserve 75 cl

Tyskland / Rheinhessen

I 2013 tok Lisa over vingården til sine foreldre som inntil da hadde blitt drevet på kommersielt vis. Lisa og mannen hennes Bastian har fokusert på å jobbe mer i vinmarkene og vinene er i dag spontanfermentert og gjennomgår en lengre masserasjon enn tidligere. Bastian studerte vitikultur, mens Lisa utdannet seg i International Wine Management og fikk praktisk erfaring hos blandt annet Dressigacker and Ruzycki. I dag er huset et ungt vinhus i stadig utvikling hvor fokuset er på kvalitet, tradisjon og modernisme i harmoni. Vinene fra Bunn Strebel er sertifisert "Fair'n Green" og de vil være økologisk sertifisert fra 2026.



Type	Hvitvin
Produsent	Bunn Strebel
Årgang	2022
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Manuelt høstede druer med påfølgende avstilkning og maserasjonstid på 24 timer. Spontanfermentering på franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 1 g/l g/l Syre: 6,5 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Typeriktig Chardonnay med fyldig, gul frukt og lett preg av fat på duft. Friskt anslag med fyldig fedme i midtpartiet og lang ettersmak med flott ballanse mellom frukt og mineralitet.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16980001	16980001	kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>