

## Korak Chardonnay Sur Lie 2023 75 cl

Korak Kroatien Zagreb 75 cl 14% % Vol.



### GENUSS & CHARAKTER

## Produktprofil

Dieser Chardonnay wird nach burgundischer Tradition sur lie ausgebaut, reift auf der Hefe und wird ungefiltert abgefüllt. Ein eleganter, komplexer Weisswein aus Kroatien.

### Servierempfehlung

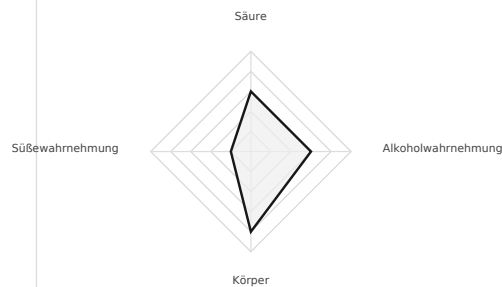
Gut gekühlt bei 10-12 °C servieren.

### Passt zu

Passt zu Gänsebraten, Foie Gras oder weichem Schimmelkäse.

### Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehobener Küche.



### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



### EXPERTISE

## Sommelier Profil

### Erscheinungsbild

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Glanz           | <b>Glänzend</b>    |
| Klarheit        | <b>Leicht trüb</b> |
| Farbintensität  | <b>Mittel</b>      |
| Perlage / Still | <b>Still</b>       |
| Farbton         | <b>Strohgelb</b>   |

### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Mittel</b>     |
| Balance            | <b>Harmonisch</b> |
| Körper             | <b>Voll</b>       |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Textur             | <b>Cremig</b>     |

### Stil und Charakter

|      |                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Komplex, Elegant, Mineralisch, Fruchtbetont, Holzwürzig</b> |
|------|----------------------------------------------------------------|

### Aromatik

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Frucht         | <b>Feige</b>           |
| Weitere Aromen | <b>Butter, Rauchig</b> |

### Abgang

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Mineralisch, Cremig, Harmonisch</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                                      |

### Vinifikation

|             |                                                                    |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|
| Barrique    | <b>Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Barrique 225 Liter</b> |
| Hefelager   | <b>Hefelager im Holzfass, Bâtonnage, Langes Hefelager</b>          |
| Naturwein   | <b>Spontangärung, Unfiltriert, Ohne zugesetzten Schwefel</b>       |
| Holzausbau  | <b>Im Holz ausgebaut, Großes Holzfass, Eichenfass</b>              |
| Unfiltriert | <b>Unfiltriert</b>                                                 |

### Servieren

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Dekantieren       | <b>Dekantieren optional</b>     |
| Glas              | <b>Großes Weißweinglas</b>      |
| Serviertemperatur | <b>Leicht gekühlt servieren</b> |

### Begleitung

|                   |                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Geflügel, Kalbfleisch, Weichkäse, Pilzgerichte, Grillgerichte</b> |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|