

2025 Estelmann Chardonnay trocken - BIO

Felix Estelmann gehört zu den Gesichtern der „Jungen Pfalz“ und somit zu den vielversprechenden Winzertalenten, von denen wir in Zukunft sicherlich noch viel hören – und trinken! werden. Gerade stellt Felix den elterlichen Betrieb Schritt für Schritt auf biologischen, naturnahen Anbau um. Seine Weine sind ebenso bodenständig wie fein und unkompliziert, wie dieser schmelzige Chardonnay mit seiner wunderbaren Cremigkeit. Hier spielt eine feine Würzigkeit mit zarten Vanillearomen. Frisch und lebendig.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "2025 Estelmann Chardonnay trocken - BIO"

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	285 kj
Brennwert kcal	68 kcal
Fett	<0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	<0,1 g
Salz	<0,01 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zutaten

Zutaten:

Trauben*, Antioxidantien / Konservierungsstoffe: Sulfite, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Metaweinsäure 'aus biologischem Anbau

Inverkehrbringer

Weingut Estelmann
Kurpfalzstraße 76, 67435 Neustadt an der Weinstraße, Deutschland