

WINZERPAAR
EHRMANN

CHAPEAU BLANC

Art.-Nr.: 01 - 2026

Kategorie:	Die Regionalen
Rebsorten:	Gelber Muskateller, Kerner, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	lieblich
Qualitätsstufe:	Landwein
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,1 % Vol.
Restsüße:	27,4 g/l
Säuregehalt:	7,5 g/l



Beschreibung:

CHAPEAU BLANC

In unserer neuen Cuvée vereinen sich drei Rebsorten die sich gesucht und nun gefunden haben:

Kerner, Riesling und der neu angepflanzte Gelbe Muskateller. Sie alle stammen aus unseren Weinbergen am Schäfersheimer Klosterberg, geprägt vom charakteristischen Muschelkalkboden – Hut ab!

CHAPEAU BLANC duftet elegant und sommerlich nach Weinbergspfirsich, Holunderblüten und hellem Honig.

Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit einer ausbalancierten Struktur und einem feinen Spiel von Süße und Säure.

Die Komposition der Rebsorten bringt fruchtige Noten von exotischer Mango und reifer Zitrone hervor, die von einer dezenten Würze und einem Hauch frischer Minze begleitet werden.

Unser CHAPEAU BLANC begleitet perfekt ihr Spargel-Menü und harmonisiert hervorragend mit Flammkuchen oder Pasta. Ebenso



WINZERPAAR
EHRMANN

überzeugt er solo als Aperitif – besonders an einem schönen Sommerabend auf der Terrasse.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	319 kJ/76 kcal
Kohlenhydrate	3,6 g
Zucker	2,7 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Kaliummetabisulfit (E224), Stabilisatoren: Metaweinsäure (E353), Gärungsmittel: Hefen zur Weinbereitung

