

Chardonnay



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Chardonnay
Alkohol:	12 % vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	4,4 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem aus Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Dezember 2019
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2019-2023, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Geflügel, Gemüse, gebratenem Fisch und Fleischgerichten

Beschreibung

Zartes Strohgelb.

Dieser kräftige Chardonnay wurde Anfang Oktober mit einer Erntegradation von 20° KMW geerntet. Diese vollreifen und gesunden Trauben bilden die Voraussetzung für diesen gehaltvollen und vollmundigen Wein. Durch eine lange Gärdauer von 6 Wochen und langem Hefekontakt, verbunden mit einer malolaktischen Gärung liegt ein sehr cremiger Wein vor.

In der Nase Bienenwachs und Birne.

Am Gaumen Extraktsüße, Fülle, gute Länge, kräftig, cremig.

Geschmack nach reifen Früchten wie Ananas, Grapefruit, Orangen und Birnen.

Er harmoniert zu gekochtem Fleisch, Nudelgerichten, leicht gewürztem Fisch und Geflügel aller Art.