

Datenblatt →

# Chardonnay 2017



Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt..

**LAGE UND BODEN** schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

**SORTE** Chardonnay

**JAHGANG 2017** Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

**BESCHREIBUNG** Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.



3 Sterne

> **ERNTE** händisch geerntet von Mitte September bis Anfang Oktober

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 6,6 g/l

> **RESTZUCKER** 2,4 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Der perfekte Begleiter zu Pasta mit Gemüse-, Pilz- oder Trüffelüllung. Außerdem zu gebratenem Fisch und zu gekochtem Fleisch (Tafelspitz).

> **SERVIERTEMPERATUR** 10-12°C