

Datenblatt →

Chardonnay 2018



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE Chardonnay

JAHGANG 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

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



91 Punkte

> **ERNTE** händisch geerntet von Ende August bis Anfang September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

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

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

> **SERVIERTEMPERATUR** 10-12°C