

Datenblatt →

Chardonnay 2019



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE Chardonnay

JAHRGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

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.



90 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** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 6,5 g/l

> **RESTZUCKER** 2,2 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

