

Datenblatt →

Chardonnay 2022



LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE Chardonnay

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare 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.

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

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,2 % Alk

> **SÄURE** 6,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,4 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



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.