



CHARDONNAY

CHARDONNAY TROCKEN

2024

Klassifikation: Sortenwein

Vinifikation: 80 % spontane Vergärung in 300L Holz-Fässern, 20% etwas kühlere Vergärung im Edelstahl. Hefelager bis Mitte April.

Alkohol: 12,5 %VOL

Restzucker: 3,3 G/L

Säure: 6,5 G/L

Ausbau: Holzfass, Edelstahl

Trinktemperatur: 8-10 °C

Lagerfähigkeit: ca. 7 Jahre

In der Nase finden sich angenehme Aromen von Buchenrauch. Mineralität und eine leichte Reduktion geben Ihm Kraft und Struktur. Reife, heimische Birne sowie ein angenehm süßlicher Duft nach Karamell verleihen ihm Schmelz. Eine frische Säure, die an rote Grapefruit erinnert, sowie marokkanische Minzblüte runden diesen Wein ab.