



## CHARDONNAY 2017



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2017  
**Riede/Lage** | Weisel Kreuz  
**Boden** | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig  
**Alter der Rebstöcke** | 25 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 15. September 2017  
**Flaschenfüllung** | 18. Dezember 2017  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | Nach der Ernte mit den Schalen vergoren, spontane Gärung im Edelstahltank. Nach 10 Tagen abpressen der Schalen und Lagerung im Stahltank.  
**Ausbau** | traditionell

### CHARAKTERISTIK

Auf den Schalen vergoren – nussiger Duft, am Gaumen aber geschmeidig, sanft mit schönem Druck. Schöne Struktur, viel Frische, etwas Parfüm hintennach, witzig, leicht mit Anspruch und Druck.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 12,0 vol.%  
**Restzucker** | 1,8 g/l  
**Säure** | 4,9 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok Gerichte mit knackigem Gemüse  
**Optimale Serviertemperatur** | 8°