



CHARDONNAY 2018



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2018
Riede/Lage | Weisses Kreuz
Boden | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig
Alter der Rebstöcke | 26 Jahre
Kultur | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)
Ernte | 5. September 2018
Flaschenfüllung | 15. Mai 2019
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | Nach der Ernte 30% der Trauben mit den Schalen vergoren, spontane Gärung im Edelstahltank. Nach 10 Tagen abpressen der Schalen und Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe bis Ende April 2019
Ausbau | traditionell

CHARAKTERISTIK

Duftig, klar, Ringlotten, herzhaftes Apfelnote, legt zu mit Luft, gewisses Volumen; auch am Gaumen Saft und Kraft, klare Fruchtaussage, gelbschalige Pikanz dahinter, balancierter, passende Säure, sortentypischer Trinkspaß (Rüdiger Pröll, Vinaria).

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6,7 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°