

CHARDONNAY 2019 | fein | hellfruchtig | frisch



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2019
Riede/Lage | Weisses Kreuz
Boden | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig
Alter der Rebstöcke | 27 Jahre
Kultur | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)
Ernte | 17. September 2019
Flaschenfüllung | 2. Feber 2021
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 Mitte September 2020.
Ausbau | traditionell

CHARAKTERISTIK

Feines Bouquet, hellfruchtiger Duft nach Ananas, Birne, Zitrus, etwas Honigmelone; Angenehme Frische, feine Fruchtwürze, cremig, ein Hauch von Birne auch am Gaumen, glasklare Struktur, liegt füllig am Gaumen, schöner Trinkbogen, ein perfekter Wein zu Pasta und Fisch und zur asiatischen Küche. Trinkspass pur!

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | 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°