

## CHARDONNAY 2020 | fein | fruchtig | cremig



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0,75 L  
**Jahrgang** | 2020  
**Riede/Lage** | Weisses Kreuz  
**Boden** | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig  
**Alter der Rebstöcke** | 28 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 22. September 2020  
**Flaschenfüllung** | 24. November 2021  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | Nach der Ernte 30% der Trauben mit den Schalen vergoren, spontane Gärung im Edelstahltank. Nach 12 Tagen abpressen der Schalen und Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe bis Mitte Oktober 2021.

### CHARAKTERISTIK

Klare, gold-gelbe Farbe; Akazienhonig, Kamille, Grapefruit; leicht cremig, schöne Mineralik, angenehmes Säure-Fruchtspiel, Grapefruit auch am Gaumen, füllig, ausdrucksstark, angenehmes, trinkanimierendes Finale.

### ANALYSEWERTE

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

### 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°