

## CHARDONNAY 2021 | trocken | duftig | frisch



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0,75 L  
**Jahrgang** | 2021  
**Riede/Lage** | Weisses Kreuz  
**Boden** | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig  
**Alter der Rebstöcke** | 29 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 27. September 2021  
**Flaschenfüllung** | 23. August 2022  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | 6 Stunden Maischestandzeit, entschleimen, Reinzuchthefer, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank

### CHARAKTERISTIK

Helles Strohgelb; jugendlich, schöne Zitrusfrucht, dezente Grapefruitnote, erfrischende Säure, pikant und fruchtbetont, exotische Früchte auch im Abgang, vielschichtiger Speisenbegleiter

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13,5 vol. %  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 6,8

### 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°