

CHARDONNAY 2022 | trocken | fruchtig | frisch



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2022
Riede/Lage | Weisses Kreuz
Boden | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig
Alter der Rebstöcke | 30 Jahre
Kultur | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)
Ernte | 23. September 2022
Flaschenfüllung | 24. November 2023
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

CHARAKTERISTIK

Helles Strohgelb; Duft nach Stachelbeere, etwas Honig, Mandarine, Maracuja und Karamell, sehr erfrischende, gut eingebundene Säure, schöne Fülle, Mandarine auch am Gaumen verspürbar, sehr angenehm im Abgang, vielschichtiger Speisenbegleiter

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%
Restzucker | 4 g/l
Säure | 5,9

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok, Flammkuchen mit Lachs oder Lachs-Avo-Tartar.
Optimale Serviertemperatur | 8°