

## CHARDONNAY 2023 | würzig | fruchtig | frisch



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0,75 L  
**Jahrgang** | 2023  
**Riede/Lage** | Weisses Kreuz  
**Boden** | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig  
**Alter der Rebstöcke** | 31 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 19. September 2023  
**Flaschenfüllung** | 11. Juni 2024  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

### CHARAKTERISTIK

Kamillennoten, Wiesenkräuter, sogar Salbei. Vorne dicht, fast wuchtig, hinten schöne Kalknoten, kreidig, salzig und würzig.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 12,5 vol.%  
**Restzucker** | 1,8 g/l  
**Säure** | 5,8

### 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°