

## Chardonnay Auslese 2025

Zarte Trockenfrucht in der Nase, am Gaumen saftig, mit zarter, unaufdringlicher Süße und sehr gut integrierter, fruchtiger Säure

**Lage:** Vierpatz  
**Böden:** sandiger Boden

### Vinifikation:

Händische Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Feinhefelagerung, jeden 3. Tag wurde die Feinhefe aufgerührt

**Erntedatum:** Ende Oktober  
**Erntegradation:** 23,5 ° KMW  
**Alkohol:** 12.0000  
**Säure:** 6 g/l  
**Restzucker:** 42 g/l  
**Trinkreife:** 2025-2035

### Beschreibung:

Mittleres strohgelb mit goldenen Reflexen. Leichte Botrytis und zarte Trockenfrucht in der Nase. Am Gaumen saftig, mit zarter, unaufdringlicher Süße und sehr gut integrierter, fruchtiger Säure, Wein mit guter Struktur und frischem, jugendlich wirkendem Auftritt sowie einem sehr schönen, langen zart mineralischen Abgang.

### Speisenbegleitung:

Fruchtige Desserts, Creme brûlée

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Prädikatswein Auslese

### Produktion:

Nachhaltige Produktion