

Chardonnay Auslese 2023

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: 14 %vol
Säure: 6 g/l
Restzucker: 50 g/l
Trinkreife: 2024-2034

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