



2018 Chardonnay

Der Chardonnay erfuhr eine temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahl, Ausbau im Tonneau und 4 Monate Feinhefelager mit regelmäßiger Batonnage.

Bereits im Glas präsentiert sich dieser Chardonnay in einem zarten, hellen Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase kommen heimische Früchte wie reifer Apfel, Birne und tropische Früchte gepaart mit zarten nussig-würzigen Nuancen zum Vorschein. Diese Aromenkonstellation spiegelt sich im Gaumen wieder und bildet mit feinen Röstaromen und cremigen Nuancen eine harmonische Einheit. Durch den bewussten Holzausbau entwickelt sich ein elegantes Weingefühl mit einer gewissen Kräftigkeit und Tiefe.

Ein charaktvoller Wein mit viel Potenzial, der immer wieder aufs Neue begeistert.

Konsumanlass:

Ob als Pendant zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Käse oder Solo bei einem gemütlichen Abend. Dieser Chardonnay ist einsatzbereit und wartet auf den großen Auftritt.



Trinktemperatur:	9-11°C
Trinkreife:	jetzt bis 2030
Alk.:	14,5%vol.
Restsüße:	2 g/l
Säure:	6,3 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

