



Chardonnay

2025

Der Chardonnay drückt seine ausgeprägte Reife farblich durch helles Goldgelb im Glas aus.

Die Nase ist geprägt von exotischen Aromen: Banane, Papaya und Zuckermelone, aber auch ein Hauch von Zitrone, Pfeffer und Heublume.

Am Gaumen setzen sich Banane, Papaya und Heublumen fort und ergeben getragen von einer reifen Säure einen feinen Mix aus Frucht und Eleganz.

Der Abgang ist geführt von Heublumen und Pfeffer von guter mittlerer Länge.

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: zu 100 % im Stahltank vergoren, 2 Monate Vollhefe mit zeitweiligem Aufrühren der Hefe



ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPORATUR: 10 °C

TRINKTEMPORATUR: 10 - 12 °C

SÄURE: 6,7 g/l

RESTZUCKER: 3,2 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Salate, Fisch und Geflügel



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



SULFITE ENTHALTEN