

2024 CHARDONNAY TROCKEN ORTSWEIN

Alkohol: 12,5 % vol. · Restsüße: 2,2 g/l · Säure: 4,3 g/l



AUSBAU

Der Chardonnay wurde temperaturkontrolliert vergoren und überwiegend im Edelstahltank ausgebaut. Eine lange Reifezeit auf der Vollhefe verleiht ihm zusätzliche Komplexität, Cremigkeit und Struktur.



FARBE

Helles, strahlendes Gelb mit feinen goldenen Reflexen.



BUKETT

In der Nase präsentieren sich Aromen von Honigmelone und reifer Stachelbeere, begleitet von einer feinen Würze und leichten Röstaromen. Dezent Vanillenoten verleihen dem Duft zusätzliche Tiefe und Eleganz.



GESCHMACK

Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay cremig und harmonisch mit weichem Mundgefühl. Die dezente Säure sorgt für Ausgewogenheit und unterstreicht die fruchtigen Noten von Physalis, Honigmelone und Quitte. Würzige Nuancen sowie ein langer, angenehmer Nachhall verleihen dem Wein Ausdruck und Charakter.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Begleiter zu Fischgerichten, Geflügel, cremigen Pastagerichten sowie mildem bis mittelkräftigem Käse.



TRINKTEMPERATUR

8–10 °C

