



CHARDONNAY ALTE REBEN 2020

PARKER 93 Punkte
FALSTAFF 94 Punkte
A LA CARTE 94 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 15 Monate Lagerung in gebrauchten 500L Fässern.

Beschreibung

Würziger Chardonnay mit dezentem Holzeinsatz und schöner Mineralität. Das Besondere bei diesem Wein ist sein Alter – der Weingarten wurde 1961 gepflanzt. Die Trauben der alten Reben bringen weniger Zucker und mehr Säure, dadurch hat der Wein mehr Spannung und Frische bei perfekter physiologischer Reife.

Speiseempfehlung

Vegetarische Gerichte, Salate, Fisch, weißes Fleisch.

Ernte 16. September 2020
Abfüllung 22. März 2022
Alkohol (Vol%) 14%
Säure (g/Liter) 5.2 g/l
Restzucker (g/Liter) 1,0 g/l
Formate (in Liter) 0.75, 3, 6
Serviertemperatur 12 °C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

