

RIED ALTENBERG CHARDONNAY 2022

Ausbau

Vergoren und ausgebaut in 228.l Barriques (gebraucht und 50 % neu).

Beschreibung

Kräftiger mineralischer Chardonnay mit balanciertem Holzeinsatz. Die Trauben stammen von einer kühleren Parzelle am Altenberg, dadurch haben Sie eine ausgewogene Reife. Der Muschelkalk im Boden bringt eine besonders feine Mineralität und Typizität. Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Vegetarische Gerichte, weißes Fleisch
asiatische Gerichte, Fisch und Käse

Ernte	15.09.2022
Abfüllung	22.03.2024
Alkohol (Vol%)	14,5
Säure (g/Liter)	4,4
Restzucker (g/Liter)	3,3
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig. Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

