

Chardonnay 2019

FALSTAFF 91 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, zu 80% imahltank und zu 20% im großen Holzfaß (2000L) vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Dezember auf der Feinhefe gelagert.

Beschreibung

Frischer, eleganter Chardonnay mit feiner Mineralität.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch, Fisch und Nudelgerichte, asiatische Speisen, als Aperitif.

Ernte	13.09.2019
Abfüllung	25.02.2020
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	11°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio

Vegan

