



Chardonnay

Sorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	14 - 60 Jahre
Boden:	Kalkhaltige Lößböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Ende September geerntet. Die Vergärung vollzog sich im temperaturkontrollierten Stahltank und in gebrauchten, kleinen Holzfässern, um dem Wein mehr Fülle und Struktur zu geben. Der Wein lagerte für insgesamt 6 Monate auf der Feinhefe.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5% vol. Restzucker: 3,2 g/l Säure: 5,6 g/l
Flaschenfüllung:	März 2016
Charakteristik:	In der Farbe kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase intensiv nach gelben Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant mit einem angenehmen Säurespiel, Anklängen von exotischen und gelben Früchten. Der Wein präsentiert sich trocken, vollmundig und lang anhaltend im Abgang.
Trinkempfehlung:	12 – 13 °C
Speisenempfehlung:	Antipasti, Pasta, helles Fleisch, Fisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann