



Chardonnay

Sorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	15 - 61 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% vol. Restzucker: 2,7 g/l Säure: 5,7 g/l
Flaschenfüllung:	April 2017
Charakteristik:	In der Farbe zeigt der Wein ein helles grüngelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Hauch von Orangenesten unterlegter Apfelfrucht, zarten Mangonoten und einem Hauch von Biskuit. Am Gaumen saftig, mit einem Hauch von weißer Tropenfrucht und einem mineralischen Touch im Nachhall. Der Wein ist harmonisch, mit einer lebendigen Struktur.
Trinkreife:	2017 – 2022, bei optimaler Lagerung
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