



Chardonnay

Sorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	16 - 62 Jahre
Boden:	Kalkhaltige Lößböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Ende September geerntet. Die Vergärung vollzog sich in temperaturkontrollierten Stahltanks und in gebrauchten, kleinen Holzfässern, um dem Wein mehr Fülle und Struktur zu geben. Der Wein lagerte für insgesamt 5 Monate auf der Hefe.
Analytische Werte:	Alkohol: 13% vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 7,0 g/l
Flaschenfüllung:	März 2018
Charakteristik:	In der Farbe zeigt der Wein ein helles Strohgelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit würzigen Aromen von gelben und exotischen Früchten wie Ananas. Am Gaumen elegant und geschmeidig, mit einem Hauch von gelber Tropenfrucht und einer trinkanimierenden Säure. Ein idealer Speisenbegleiter.
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