



## Chardonnay

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	17 - 63 Jahre
<b>Boden:</b>	Kalkhaltige Lößböden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Mitte 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.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13 % vol.    Restzucker: 1,0 g/l    Säure: 5,6 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	April 2019
<b>Charakteristik:</b>	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.
<b>Trinkreife:</b>	2019 – 2024, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	12 – 13 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Antipasti, Pasta, helles Fleisch, Fisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**