



Chardonnay Ried Steinriegel

Sorte:	Chardonnay
Riede:	Steinriegel
Jahrgang:	2001
Alter der Rebstöcke:	23 Jahre
Boden:	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 10. Oktober geerntet. Die Vergärung erfolgt in kleinen Eichenfässern mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe. Die Gärung dauerte 25 Tage. Der biologische Säureabbau vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Danach reift der Wein für 18 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	April 2003
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 2,5 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Ausgeprägtes Strohgelb mit Grünreflexen; Kräftige, rauchige Chardonnaynase. Ansätze von Ananas und Banane in der Nase. Komplexer Wein mit finessenreichen Geschmack. Kräftiger, vanillebetonter Barriqueton; extraktreicher Wein mit internationalem Ausbaustil.
Trinkempfehlung:	14 – 16 °C
Speisenempfehlung:	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l; 1,5 l (Magnum)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann