



## Chardonnay Ried Steinriegel

<b>Sorte:</b>	Chardonnay
<b>Riede:</b>	Steinriegel
<b>Jahrgang:</b>	2001
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	23 Jahre
<b>Boden:</b>	Schottriger Kalkboden, leichter Südhang
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	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.
<b>Flaschenfüllung:</b>	April 2003
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 2,5 g/l    Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	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.
<b>Trinkreife:</b>	2003 – 2010, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	14 – 16 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Asiatische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Kalbfleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l; 1,5 l (Magnum)

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