



CHARDONNAY 2010

Seine Heimat:

Schotterböden, Sandböden und leichte humusreiche Böden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für sechs Monate

Sein Charakter:

Der erfrischend Verspielte

Sein Stil:

Helles Gelbgold

In der Nase intensive, reife Tropenfrucht, Blütenhonig, zart nach Vanille und rauchig

Am Gaumen sehr saftig, fruchtig und engmaschig, ein frisches, lebendiges Säurespiel regt zum Trinken an, nicht zu kalt genießen

Seine Begleiter:

Hähnchen, Kalbsbraten, asiatische Speisen, wie Frühlingsrollen oder Wokgerichte, Frischkäse, Schnittkäse, wie Tilsiter, Edamer oder junger Gouda

Seine Zeit:

2011 – 2015

Seine Werte:

Alkohol: 12,5% Vol

Säure: 9,1 g/l

Restzucker: 1 g/l