



CHARDONNAY
2015

CHARDONNAY 2015

Seine Heimat:

Schotter- und Sandböden, leichte humusreiche Böden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für neun Monate

Sein Charakter:

Der erfrischend Verspielte

Sein Stil:

Leuchtendes Gelb

In der Nase Bratapfel, gute Mineralik, schöne Röstaromen
Am Gaumen sehr reife Frucht, zeigt zu seiner Opulenz eine
schöne Harmonie, Honigmelonen, zarter Birnenanklang, Abgang
mit schmelziger Note

Seine Begleiter:

Kalbsbraten, Wiener Schnitzel, Ente, Gans oder Reh
Schnittkäse, wie Tilsiter, Gouda oder Edamer

Seine Zeit:

2016 - 2031

Seine Werte:

Alkohol: 13,5% Vol

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,4 g/l