



CHARDONNAY trocken

Jahrgang:	2020
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	95 °Oechsle
Erntemenge:	50 l/ar
Traubenverarbeitung:	abgebeert, 18 Std. Standzeit, 12 Monate auf der Gärhefe im Holzfass
Ausbau:	im 500 l Holzfass , 1.-5. Belegung
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	13 % vol.

Weinbeschreibung: Feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend im Geschmack mit feiner Krokantnote, lang und kraftvoll mit feinherben Abgang.