

CHARDONNAY DOC 2022

Traubensorte: Chardonnay

Alter der Reben: 45 Jahre

Erziehungsform: traditionelle Pergel

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

Ernte: 1. Septemberhälfte

Vinifikation: Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im großem Holzfaß.

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gesamtsäure: 5,74 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Eigenschaften: Ein Weißwein mit gelben Farbreflexen, Aromen von reifen Bananen und leichten Vanillenoten.

Servierempfehlung: Der Weißburgunder passt hervorragend zu Spargelgerichten, Vorspeisen, Fischgerichten und zu weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 10°C

