

FINESSE 2018

Traubensorte: Chardonnay

Alter der Reben: 25 Jahre

Erziehungsform: Spalier

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

Ernte: 6. Oktober

Vinifikation: Ein großer Teil wurde auf den Schalen im Stahltank vergoren. Anschließend kam der Wein ins neue Holzfass, wo er 2 Jahre reifen kann. Nach der Füllung muß sich der "Finesse" in der Flasche noch für ca 5 Monate ausruhen

Alkohol: 14,5% Vol.

Gesamtsäure: 5,05g/l

Restzucker: 2,0g/l

Eigenschaften: FINESSE ist ein etwas anderer Chardonnay, der eine gewisse Komplexität mit sich bringt. Das goldgelbe Farbenspiel, die exotischen, vielschichtigen Fruchtaromen, machen ihn in jeder Hinsicht interessant.

Servierempfehlung: ideal zu weißem Fleisch, kräftigen Fisch, Schalentiere, Weichkäse mit Rinde

Serviertemperatur: 12-14°C

