



## CHARDONNAY DOC 2023

**Traubensorte:** Chardonnay

**Alter der Reben:** 45 Jahre

**Erziehungsform:** traditionelle Pergel

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

**Ernte:** Anfang September

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

**Alkohol:** 13,5 % Vol.

**Gesamtsäure:** 5,70 g/l

**Restzucker:** 1,4 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

