

Chardonnay 2016

FALSTAFF 91 Punkte

2016: Zählt zu den großen Jahrgängen.

Ausbau

Selektive Handlese. Vergoren und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe im Edelstahltank und im großen Holzfass gelagert.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude.

Beschreibung

Mineralischer fruchtiger Chardonnay. Elegant im Abgang.

Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte. Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch, Fisch und Nudelgerichte, asiatische Speisen, als Aperitif.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Ernte	13. September 2016
Abfüllung	25. April 2017
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6.7
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°C

**Bio
Vegan**

