

Chardonnay 2017

FALSTAFF 90 Punkte

Ausbau

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

Beschreibung

Mineralischer fruchtiger Chardonnay. Elegant im Abgang.

Speiseempfehlung

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

Ernte	5. September 2017
Abfüllung	28. März 2018
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6.5
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°C

2017: Ein bewegtes Jahr.

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt. Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Bio
Vegan

