ALKOHOL
13,5% Vol.

RESTZUCKER
1,6 g/l

SÄURE
5,4 g/l

CH22
CHARDONNAY DOC 2022

Lage: Kardaun
Meereshöhe: 380 m
Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyrverwitterungsboden
Hangneigung: 30-55%
Erziehungsform: Guyot
Alter der Rebstöcke: 25 Jahre
Lese: Mitte - Ende September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Chardonnay

Vinifikation: Schonende Ganztraubenpressung, 12 Stunden Maischestandzeit, natürliche Sedimentation und anschließend temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, ca. 30% der Trauben werden abgebeert und im offenen Tonneaufass für 3 Wochen auf der Maische vergoren.

Ausbau: Batonnage bis April mit Feinhefelagerung bis Anfang Mai. 100% gelagert im französischen Tonneau-Fass (50% Neuholzanteil, 50% Zweitbelegung) für 8 Monate, 5 Monate Flaschenreifung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: glanzhelles Goldgelb

Duftnoten: Die reife Bananenfrucht zeigt ein unverfälschlich reiches und komplexes Aromenspiel. Angenehm weiche Holznoten betten sich in eine wunderschön buttrig milde Nase mit einem feinen nussigen Touch.

Geschmackserlebnis: Elegant und vollmundig im Trunk, einheitlich und filigran in seiner Präsenz. Opulent im Geschmack und doch sehr mild im Gaumen, schöne mineralische Frische mit einem cremigbuttrigen Schmelz. Zurzeit noch sehr jugendlich, jedoch mit viel Potential auf eine großartige Reife hin.

Speiseempfehlung: Dieser Wein kombiniert sich hervorragend mit herzhaften Vorspeisen, hellen Fleisch- und Geflügelgerichten. Angenehm begleitend zu kräftigen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren sowie zu Nudelgerichten mit Trüffel als auch cremigen Käsevariationen.

Optimale Trinkreife: bis 2035
Serviertemperatur: 10-12 °C