

2017 Chardonnay Kabinett trocken



veredelt

Auch der Chardonnay ist ein Sprössling der Burgunderfamilie. Vor über 20 Jahren haben wir ihn auf einem leicht nach Süden geneigten Hang auf tiefgründigem Lösslehmboden angepflanzt, wo er sich noch heute sichtlich wohl fühlt. Sein weit verzweigtes Wurzelwerk greift tief in die Erdschichten ein und liefert wertvolle Nährstoffe, die für die hohen Extraktwerte unseres Chardonnays verantwortlich sind. Besonders wichtig ist uns der richtige Lesezeitpunkt. Reif sollen die Trauben sein, aber noch ausreichend Säure besitzen, um den vollmundig saftigen Körper einem soliden Geschmacksgerüst entgegen zu setzen. Eine verantwortungsvolle Entscheidung, die uns 2017 trefflich gelungen ist.

Schon im Kelterhaus erhebt sich ein exotischer Duft. Später im Glas versprüht unser Chardonnay Aromen, die an Mango und Feigen erinnern, ergänzt durch süße Honignoten und einem Hauch von Minze. Ganz südländisch, verspielt und rassig rollt er über den Gaumen. Dabei verbündet sich die präsenste, jugendliche Säure mit einer facettenreichen, vollmundigen Süße und hinterlässt eine fast anmutig prickelnde Mineralik. Lassen Sie sich auf 'südländisch' verführen und von einem außergewöhnlich ausdrucksvollen Burgunder beeindrucken.

Gerne flirtet unser Chardonnay mit milden Geflügelaromen. Aber auch bei Zwischengängen zeigt er sich nicht schüchtern. Vor allem mit feinen, cremigen Suppen bildet er ein fruchtig-harmonisches Duett.

Trinktemperatur	9 - 11 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	6,3 g/l
Säure	7,3 g/l
Art.-Nr.	n° 15
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	SILBER