

2018 CHARDONNAY trocken Q.b.A.

Linzenbuckel

- Selection -



Nicht selten begegnet uns noch eine leichte Skepsis gegenüber Weißweinen, die in kleinen oder großen Holzfässern ausgebaut wurden. Aber die Dosis macht das Vergnügen und wenn sich der Einfluss des Holzfasses als sanfte Karamell-Sandelholznote um die opulente Fülle der blütig, fruchtigen Aromen wie Maracuja, Ananas und Papaya legt, dann entwickelt sich beides harmonisch verwoben unter der Begleitung von einem leichten Schmelz am Gaumen.

Möglich ist dies allerdings nur bei gesundem, voll ausgereiftem Lesegut wie unsere stark ertragsreduzierten Selections Chardonnaytrauben. Denn erst bei optimalen, warmen Reifebedingungen bildet diese Rebsorte ihre intensive blütig fruchtige Aromatik im Laufe des Sommers aus.

Die Vergärung im Holzfass verleiht dem entstehenden Wein dann diesen finessenreichen Hauch an Würze, der ihn letztendlich zum idealen Kontrapunkt leicht gerösteter Speisen macht wie zum Beispiel gegrillter Fisch, gebratenes Geflügel oder herzhaftes Kalbsgerichte wie Involtini.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 536

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite