



CHARDONNAY HORRHEIM

2022 · Ortswein trocken

AUSBAU 80% gezügelte Vergärung im Edelstahl, 20% spontane Gärung im Barrique, Hefelager bis Mitte Februar

LESE 100% Handlese

SÄURE 5,0 g/l

RESTZUCKER 3,9 g/l

ALKOHOL 13,0% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

Unser Chardonnay wächst auf Horrheimer Mergelstein. In der Nase findet man einen feinen Duft nach reifen Birnen, Kiwi, Mirabelle und roten Früchten mit dezent rauchigen und würzigen Nuancen. Am Gaumen intensivieren sich diese Aromen. Ein fülliger, tiefgründiger und gleichzeitig frischer Chardonnay mit Druck am Gaumen und viel Saft.

