



---

## 2013 CHARDONNAY GODRAMSTEIN KALKMERGEL

---

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, Gärung und 12monatige Lagerung und Reife in Barriquefässern aus Erst- und Zweitbelegung. Einjährige Flaschenreife

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Exotischer Zitrusduft mit Rhabarber und säuerlichen Apfelnoten, deutlich vegetabilen Aromen und erdiger Mineralik. feinsaftige, völlig trockene Frucht, nussige Holzwürze fein-vegetabile Aromen, erdig bis mineralisch im Hintergrund, leichter Gerbstoff, tabakige Nuancen und ein Hauch Kakao

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen mit Räucherfisch, Pasta mit cremig-sahnigen Sauce, Fisch gegrillt oder gebraten

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

