



2017 CHARDONNAY GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, Gärung im neuen Stückfass mit anschließender 6monatiger Lagerung & Reife

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Kräutriger und zart nussiger Zitrusduft mit floralen und erdigen Nuancen. Exotische Frucht im Mund, holzwürzige, helle tabakige und wieder nussige Töne, frische Kräuter, erdig-mineralische Anklänge, präsen Säure, gewisse Nachhaltigkeit etwas Marzipan, Abgang mit Biss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch & Meeresfrüchte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2022

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,0 % vol

Allergene: enthält Sulfite

