



2021 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

Klare, herbe, leicht nussige und eine Spur rauchige Nase mit zurückhaltenden, hellen gelbfruchtigen Noten und pflanzlichen, kräuterigen Nuancen. Klare, frische, saftige, zitrusbetonte Frucht, pflanzliche und nussige Töne, eine Spur Rauch, recht lebendige Säure, Griff von reifem Gerbstoff, gute Nachhaltigkeit, kreidig-salzige Mineralik, guter bis sehr guter Abgang mit Biss, frischem Saft und feiner Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch & Meeresfrüchte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13 % vol

Allergene: enthält Sulfite

