



2022 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

Etwas nussiger und leicht vegetabiler Duft mit Kernobstnoten, ein wenig Rauch, Zitrusanklängen sowie einer Spur Tabak und Hefe. Herbe, helle Frucht mit pflanzlichen und nussigen Tönen, recht lebendige Säure, ein Hauch Zitruszesten am Gaumen, gewisse Nachhaltigkeit, angedeutet Kräutersaitlinge im Hintergrund, sehr guter Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch & Meeresfrüchte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13 % vol
Allergene: enthält Sulfite

