



2015 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

Etwas kühler, deutlich kräuterig-pflanzlicher Zitrusduft mit grünem Apfel, ein wenig Koriander sowie hellen floralen und mineralischen Tönen. Klare, geschliffene, feinsaftige Frucht, lebendige Säure, exotische Aromen, gute Nachhaltigkeit, mineralische und nussige Anklänge, zart süßlich am Gaumen, etwas Kandis, angedeutet Kokos, sehr guter Abgang mit gewissem Zug.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2023

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 14 % vol

Allergene: enthält Sulfite

