



2019 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

Nussiger und etwas hell-holzwürziger Duft mit Kernobst- und Zitrusaromen sowie pflanzlichen Anklängen. Straffe, saftige, reife Frucht, etwas rauchiges Holz und nussige Aromen, ein Hauch Butter, lebendige, feine Säure, nachhaltig am Gaumen, deutlich mineralisch, hat Kraft und Schmelz, aber auch gewissen Schliff und Frische, sehr guter, recht saftiger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

