



2020 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 fein-vegetabiler Duft mit eher ruhigen gelbfruchtigen Aromen sowie erdigen Nuancen. Reife, relativ saftige und etwas schmelzige Frucht, nussige und vegetabile Aromen, buttrig am Gaumen, moderate Holztöne, feine Säure, leichter Gerbstoff, Kraft und Wärme, kreidig-salzige Mineralik im Hintergrund, guter bis sehr guter, warmer und buttriger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2030

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

