



---

## 2019 CHARDONNAY GODRAMSTEINER STAHLBÜHL

---

LAGE



Godramsteiner Stahlbühl

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, 24 h Maischestandzeit, schonend verarbeitet, vergoren und gereift in kleinen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche, nach der Füllung ein Jahr Flaschenreife

ERTRAG

48 hl / ha

CHARAKTER

Kernobst-Zitrusnase mit moderaten holzigen und erdigen Nuancen. Knochentrockene aber fest gewirkte Frucht im Mund, pflanzliche, etwas nussige und holzige Noten, lebendige Säure, Nachhaltigkeit, erdige Mineralik im Hintergrund, sehr guter, herber Abgang mit noblen Holzanklängen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Bouillabaisse, gebratener Fisch, Hummer, Spargel

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

