



---

## 2022 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

Recht fester, nussiger und leicht rauchiger Duft mit feinen Zitrus- und Kernobstaromen, ätherischen Kräutern, mineralischen Tönen und moderaten, angedeutet tabakigen Holzanklängen. Reife, recht saftige Frucht, feine Säure und zarter Griff, verhalten ätherische Kräuter, etwas Zitruschale, ein wenig gelbe Würze im Hintergrund, gewisse Alkoholwärme, aber auch kühlende mineralische Anklänge, nussige Spuren, ein Hauch Tabak und Waldmeister, gewisse Tiefe, sehr guter, fester Abgang mit Saft und teils ätherischer Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Bouillabaisse, gebratener Fisch, Hummer, Spargel

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2031 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

