



Chardonnay 2022

Ausbau

Selektive Handlese, zu 80% im Stahltank und zu 20% im großen Holzfaß (2000L) vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Dezember auf der Feinhefe gelagert.

Beschreibung

Frischer, eleganter Chardonnay mit feiner Mineralität.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch, Fisch und Nudelgerichte, asiatische Speisen, als Aperitif

Ernte	12. September 2022
Abfüllung	15. Dezember 2022
Alkohol (Vol%)	13,2
Säure (g/Liter)	5.9
Restzucker (g/Liter)	1.1
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio

Vegan

