

Chardonnay 2020

FALSTAFF 91 Punkte

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	15. September 2020
Abfüllung	25. Dezember 2020
Alkohol (Vol%)	13
Säure (g/Liter)	7.2
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

