



Chardonnay 2021

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	23. September 2021
Abfüllung	29. November 2021
Alkohol (Vol%)	13
Säure (g/Liter)	8.0
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

