



Weinexpertise 2017 Chardonnay “Schweigen”

Deutscher Qualitätswein trocken
VDP.Ortswein

Die Weinberge:

Bei Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalksteinverwitterungsboden mit lehmig-toniger Auflage gewachsen. Alter der Reben zwischen 18 und 26 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt in 228 Liter fassenden Eichenholzfässchen aus feinsten französischer und pfälzischer Eiche. Nach ausgiebigem Hefelager wurde der Wein im Mai 2018 in Flaschen gefüllt.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb.
In der Nase feiner Duft von gelben Früchten, Butter und Birne.
Am Gaumen saftig, elegant mit perfekt integrierter Barriquenote.
Ein Wein mit sehr gutem Alterungspotential und langanhaltendem Nachhall. Überzeugt auch in jungen Jahren schon.

Vorhandener Alkohol:.....	..13,0 % Vol.
Säure:.....	..8,1 g/l
Restzucker:.....	..2,2 g/l