



Weinexpertise

2015 Chardonnay “Mineral”

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Bei Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalksteinverwitterungsboden mit lehmig-toniger Auflage gewachsen. Alter der Reben zwischen 26 und 37 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 Eiche. Nach ausgiebigem Hefelager wurde der Wein im Spätjahr 2016 in Flaschen gefüllt.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb.

In der Nase feiner Duft von Brioche, Apfel Citrus und Birne.

Am Gaumen saftig, elegant mit angenehmen mineralischen Noten.

Ein Wein mit sehr gutem Alterungspotential und langanhaltendem

Nachhall.

Vorhandener Alkohol:.....	13,0 % Vol.
Säure:.....	7,8 g/l
Restzucker:.....	1,2 g/l
Trinktemperatur:.....	8-10 °Celsius

