



2022 CHARDONNAY GODRAMSTEIN KALKMERGEL

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, Gärung und 12monatige Lagerung und Reife in Barriquefässern aus Erst- und Zweitbelegung. Einjährige Flaschenreife

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Klarer, nussiger Duft nach reifen Zitrusfrüchten und Steinobst mit kräuterigen und floralen Nuancen. Recht straffe, jugendliche, saftige Frucht, präsen Säure feinsandiger Gerbstoff, rauchige Nuancen, etwas Senfsaat und Sellerie, auch Mandarine, k Reidig-salzige Anklänge, ein Hauch dunkler Beeren, sehr guter, fruchtiger und würziger Abgang mit Biss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen mit Räucherfisch, Pasta mit cremig-sahnigen Sauce, Fisch gegrillt oder gebraten

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2032

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

