



Weinexpertise 2018 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 19 und 27 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt in 228 Liter fassenden Holzfässchen aus feinsten französischer und pfälzischer Eiche. Der Anteil der neuen Fässer betrug 40 %, Nach ausgiebigem Hefelager wurde der Wein im September 2019 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:.....	13,3 % Vol.
Säure:.....	8,0 g/l
Restzucker:.....	0,8 g/l

