

CHARDONNAY "R" 2020



Fürst, Rudolf, Franken

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Ananas
Weißer Pfirsich
Eukalyptus
Gruene Birne
Stein

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils neues
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100