# CHARDONNAY - BARREL FERMENTED 2020



# Jordan Winery, Stellenbosch

#### 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 aerina hoch Länge kurz sehr lang

### AROMEN

Honigmelone Banane Vanille Kokosnuss

Getoastetes Brot

Butter

Hefe

#### STIL

leicht, erfrischende Säure, mittlere Barriquenote, trocken

## ANLASS

Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2030 10 bis 12°C

Weißwein- oder Universalglas



WEINBEREITUNG Gärung

WEINBAU Rebsorten

> Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager

Chardonnay

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel teils neues Barriquefass

# BEWERTUNG

Lagerung

einfach geniessen

89/100

