

CHARDONNAY RESERVE 2021



Braunewell, Rheinhessen

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

Gelbe Pflaume
Honigmelone
Reife Birne
Haselnuss
Butter
Getoastetes Brot
Kalkstein

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Chardonnay
zwei terrassierten
Chardonnayanlagen im
mittleren und unteren
Teil der Lage Gau-
Algesheimer

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100