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

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100