CHARDONNAY GRAND FOHBERG 2021 99



Trautwein, Baden

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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit Honigmelone Ananas Butter Haselnuss Brioche Getoastetes Brot

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2036 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

Lagerung

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt

> teils neues Barriquefass

STIL

erfrischende Säure mittlere Barriquenote trocken