CHARDONNAY 2024 BIO

Haute Perche, Loire

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

Stein
Zitrone
Gelber Apfel
Quitte
Weißer Pfirsich
Akazienblüte
Weiße Blüten

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Alter der Reben	40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	Edelstahltank