CHARDONNAY WEIL AM RHEIN 2021



Schneider, 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
Limette
Quitte
Ananas
Butter
Haselnuss
Brioche

STIL

erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2036 10 bis 12°C Weißwein- oder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge Chardonnay 2021

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung

Dauer Hefelager

gebrauchtes Barriquefass 18 Monate

BEWERTUNG

Falstaff

2021

WEIL AM RHEIN

CHARDONNAY

Weingut am Schlipf

92/100