CHARDONNAY WEILER SCHLIPF 2022

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	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Quitte
Weiße Blüten
Vanille
Brioche
Butter
Haselnuss
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2022

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils neues Barriquefass
Dauer Hefelager	18 Monate