

CHARDONNAY ASTHEIMER 2023



Fürst, Rudolf, Franken

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

Grapefruit
Aprikose
Reife Birne
Weiße Blüten
Haselnuss
Brioche
Stein

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

milde Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Grand-Cru-Lage
Karthäuser

WEINBEREITUNG

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Dauer Hefelager

12 Monate