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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Reife Birne Aprikose Weiße Blüten Brioche Haselnuss Stein

STIL

milde Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038 10 bis 12°C Weißwein oder Universalglas



Rebsorten Chardonnay
Weinberg Grand-Cru-Lage
Karthäuser

WEINBEREITUNG

Ausbau ausgedehntes Hefelager

teils kleine und große
Holzfässer

Dauer Hefelager 12 Monate

