CHARDONNAY BÜRGSTADTER BERG 1G 2023



Fürst, Rudolf, Franken

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Körper	schlank	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll
Reife	jugendlich	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Reife Birne
Gelber Apfel
Lindenblüte
Brioche
Butter
Getoastetes Brot
Stein
Haselnuss

STIL

finessenreich erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

perfektes Geschenk besonderer Anlass besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau .

Lagerung

durchgeführt teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

