CHARDONNAY "R" 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

Gelber Apfel
Weißer Pfirsich
Quitte
Grapefruit
Weiße Blüten
Brioche
Kräuter
Feuerstein
Stein

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

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Grand-Cru-Lage Karthäuser
Alter der Reben	20 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass
Jahresproduktion	1.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100