CHARDONNAY KALKOFEN 2022



lichti & astroh, Pfalz

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 aerina hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit Reife Birne Kräuter Weiße Blüten Brioche Haselnuss Kokosnuss Stein

STIL

milde Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037 10 bis 12°C Weißwein oder Universalglas



Rebsorten Chardonnay
Weinberg Weinberg Leistadter
Kalkofen

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von

Lagerung
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass
Dauer Hefelager
22 Monate

