

# CHARDONNAY KALKOFEN 2022



lichti & astroh, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Reife Birne  
Weiße Blüten  
Kräuter  
Kokosnuss  
Haselnuss  
Brioche  
Stein

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

milde Säure  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Weinberg**

Chardonnay  
Weinberg Leistadter  
Kalkofen

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
gebrauchtes  
Barriquefass  
22 Monate

**Lagerung**

**Dauer Hefelager**