CHARDONNAY PREMIER FOHBERG 2023 100



Trautwein, Baden

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 Gruene Birne Mirabelle Ouitte Haselnuss Butter

STIL

erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Chardonnay Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

teilweise durchgeführt

Schwefel

Biolog. Säureabbau

gebrauchtes Lagerung

Barriquefass