

CHARDONNAY PREMIER FOHBERG 2023

BIO



Trautwein, Baden

GESCHMACK

Süß	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

Grapefruit
Gruene Birne
Mirabelle
Quitte
Butter
Haselnuss

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

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung