CHARDONNAY GRAND FOHBERG 2022 1000





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

Haselnuss
Grapefruit
Reife Birne
Ananas
Butter
Vanille
Brioche
Getoastetes Brot

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure mittlere Barriquenote trocken

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

teilweise durchgeführt

Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung teils neues
Barriquefass