

CHARDONNAY PAGODE VDP.GROSSES GEWÄCHS 2022



Stigler, 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	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Gebäck
Rauch
Gelber Apfel
Gelbe Pflaume
Honig
Grapefruit
Gruene Birne
Mirabelle
Quitte

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

WEINGUT STIGLER