

# CHARDONNAY WEIL AM RHEIN 2023



Schneider, Baden

## 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  
Limette  
Quitte  
Ananas  
Butter  
Haselnuss  
Brioche

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

erfrischende Säure  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten  
Jahrgänge

Chardonnay  
2023

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

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

Lagerung

Dauer Hefelager

## BEWERTUNG

Falstaff

92/100