

CHARDONNAY WEILER SCHLIPF 2023



Schneider, 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

Zitrone
Grapefruit
Quitte
Weiße Blüten
Vanille
Brioche
Butter
Haselnuss
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barrique note
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay
2022

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils neues
Barriquefass

Dauer Hefelager

18 Monate