

Chardonnay

ARTUR TOIFL

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, typisch, komplex
Speisenempfehlung: zu kräftigen
Fleischspeisen
Alkohol: 13,5 %vol.

Mittleres Gelbgrün. Mit etwas
Edelholzwürze unterlegte reife
Tropenfrucht, zart nach Mango, etwas
Karamell, ein Hauch von kandierten
Orangenzesten. Saftig, elegant,
extraktsüß nach Mango, eingebundene
Säurestruktur, cremige Textur, geröstete
Mandeln im Nachhall, bereits sehr gut
antrinkbar.

Rebsorte: Chardonnay

Standort / Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,5 %vol.

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,9 g/l

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau Holzfass

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2022-2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2021

