## Chardonnay ARTUR TOIFL

## handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, typisch, komplex Speisenempfehlung: zu kräftigen Fleischspeisen Alkohol: 13 %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 in Rohrendorf

besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine der alten Reben werden mineralisch, trinkfreudig und

vollmundig!

Alkohol: 13,0 %vol.

Restzucker: trocken

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

Ausbau Holzfass

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2023 - 2030

Gebinde: 0,751

Jahrgang 2022





Chardonnay