

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 imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau Holzfass

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2030

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2022

