



2022 Chardonnay aus der Gewanne Raedling

Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

In der Nase finden sich Aromen von Bananenchips, Datteln und Karamell. Ein mineralischer Schmelz in Verbindung mit der präsenten Säure erzeugt eine faszinierende Wechselwirkung am Gaumen. Pur, straight, geradlinig, Mineralität, Holz und Finesse im perfekten Einklang

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben; 4 Stunden Maischestandzeit. Die Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte in neuen 225 Liter fassenden Holzfässern (Barrique) aus feinsten französischer Eiche. Hefelager (Vollhefe) im Fass bis April.

Herkunft

Weinberg in der Gewanne Raedling die 30 Jahre alten Reben wachsen auf Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Im Unterboden eine Tonschicht. Durch gezielte Ertragsreduzierung und Gründüngung wird die Qualität gesteigert.

Passt gut zu

Thunfischsteak in der Sesamkruste mit würzigem Miso
Geflügel Piccata, Spaghetti Carbonara

Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 2,2 g/l

Säure: 7,6 g/l

Lagerfähigkeit

10 Jahre

Ertrag

35 – 40 hl/ha

