

Chardonnay 2015



Rebsorte(n):	Chardonnay
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2015-2017
Analysedaten:	Restzucker: 4,2 g/l Säure: 5,1 g/l Alkohol: 13,5 % vol.
Potential:	2016-2018
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	23 Jahre
Kellertechnik:	Lese Ende September, Maischestandzeit 3 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 17-19 °C. Auf der Feinhefe bis Mitte Oktober. Abgefüllt im November 2015.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	In der Nase Noten von Ananas und Pfirsich, sehr fruchtig und frisch, lebendiges Säure-Frucht-Spiel, harmonisch mit schönem Abgang.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 10-12 °C
Speisenempfehlungen:	Zu Fisch- oder Fleisch-carpaccio oder Pasteten sowie zu mild gewürzten Fisch- und Fleischspeisen.
Sonstiges:	Chiantiglas