



<u>Sorte:</u>	<b>Chardonnay trocken Halde -Barrique-</b>
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Halde
<u>Boden:</u>	sandiger Kalkstein
<u>Ertrag:</u>	1800l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,54% Vol.
<u>Restzucker:</u>	1,3 g/l
<u>Säure:</u>	4,9 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese kurze Maischestandzeit Gärung und 10-monatige Lagerung im Barriquefass
<u>Weinbeschreibung:</u>	Intensives, viel versprechendes Entrée mit konzentrierten Rösttönen, einer satten Karamellnote und feinen Fruchtnuancen nach weißen Pfirsich, Melone und einer Frühlingswiese. Der Körper beeindruckt durch Fülle und Kraft. Im langen Finale lässt der Chardonnay auf der Basis der Barriquenoten wie Vanille, Süßmandel, etc. und seiner feinen aber reifen Säure noch einmal alle Facetten seiner reichhaltigen Palette aufblitzen.
<u>Trinktemperatur:</u>	12-14° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	kräftiger Käse Kalbssteak Feldsalat mit Garnelen Roulade vom Maishähnchen mit Maronenfüllung auf Süßkartoffelpüree