

Chardonnay Reserve



Jahrgang:	2008
Rebsorten:	100 % Chardonnay
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1,5 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	35 hl
Vinifizierung:	alkoholische und malolaktische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe
Ausbau:	24 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	September 2010
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2010 – 2020, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte

leuchtendes Strohgelb;

in der Nase sehr burgundisch, florale Noten, an Kamille erinnernd, aber auch würzig, Feigen, Walnuss, Karamell, Schokobananen, geröstete Kaffeebohnen, Marzipan;

am Gaumen sehr mineralisch, cremig, salzige Noten, auch frische Zitrusanklänge, süßliche Frucht, geselchter Speck, Kaffee, schöne ausgewogene Säure, sehr dicht, unendlicher Abgang, ein kräftiger Wein für gemütliche Stunden!