

## New Style



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Chardonnay
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	6,1 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:	12 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	September 2010
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	20010– 2016, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte

saftiges Goldgelb;

in der Nase exotische Früchte, Pfirsichduft, Ananas, Lemongras, Birne, florale Noten, Haselnuss, leicht rauchige Aromen, dezente Schokoanklänge;

am Gaumen sehr vollmundig und cremig, viel Fruchtsüße, Steinobst, Pfirsich, wieder florale Anklänge, sehr mineralisch, feine Würze, buttrig, Vanilleschoten, Tabak, schön eingebundene nicht aufdringliche Röstaromatik, Karamell, sehr langer Abgang, ein Wein für Genießer!