



## Weinpass

2011 Chardonnay, im Barrique gereift, trocken

## Lage

Im Weinguts eigenen Garten stehen diese schon mittlerweile 16 Jahre alten Reben. Lehm und Sand bilden die Hauptbestandteile dieser Lage, die für sehr blumig, fruchtigen Aromen dieser Sorte verantwortlich sind.

## Ausbau

Nach einer Maischestandzeit, langsamen Vergärung, dem biologischen Säureabbau, einer Battonage über drei Monate und Reifung im kleinen Eichenfass, wurde dieser Wein ohne Einsatz von einem Filter auf die Flaschen gezogen.

## Geschmack

Aromen von Vanillie und reifer Banane sind die unverkennbaren Merkmale dieses Gewächses. Feiner Schmelz gepaart mit frische lassen die Größe erkennen. Dicht und doch nicht aufdringlich.

## Analytische Daten

Vorhandener Alkohol	13,0%
Gesamtsäure	6,4 gramm/ Liter
Restzucker	0,7 gramm/ Liter
empfohlene Trinktemperatur	10° C