

2011

BECHTHEIMER CHARDONNAY TROCKEN

Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

Ausbau:

Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleisten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen in Eichenholzfässern vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Mitte April.

Geschmack:

Ein reifer, cremiger Wein mit Kraft und Fülle. Seine anhaltende Mineralität wird von rauchigen Aromen durch den Ausbau in Eichenholzfässern begleitet. Der volle, nussige Geschmack und der Geruch nach reifer Quitte tanzen um die Wette um die Gunst Ihres Gaumens.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure: 5,1 g/l
Restzucker: 2,9 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

