

Chardonnay 2023



Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 12 – 14 °C.
- Speisenbegleitung: Ein hervorragender Begleiter zu feinem Geflügel wie Ente und Perlhuhn. Er harmoniert zudem exzellent mit Pilzgerichten, Trüffel, anspruchsvollen Teigwaren und gereiftem Käse.



Charakteristik: Ein Chardonnay von großer Ausdruckskraft und Eleganz, der nach burgundischem Vorbild ausgebaut wurde. Durch den Einsatz von Barriques und Tonneau sowie die lange Feinhefelagerung besticht dieser Wein durch seine gute Struktur und feine Textur. Er vereint alpine Frische mit der klassischen Tiefe eines großen Burgunds und zeigt eine bemerkenswerte Harmonie und Langlebigkeit.

Terroir & Ertrag: Feld (380 m ü.M.) | Geprägt durch Kalkschotter | 55–65 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese und Traubenkühlung | Alkoholische Gärung in Barrique- und Tonneau-Fässern.

Reifung: 8 Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage, gefolgt von 7–8 Monate Flaschenreife.

Sensorik: Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Reich an Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose und kandierten Zitrusfrüchten, gefolgt von geschmolzener Butter, gerösteten Haselnüssen und Karamell. Am Gaumen umhüllend und cremig mit balancierter Säure und komplexer Länge.