

Chardonnay Reserve

2022 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Chardonnay
variety:	Chardonnay
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Barrique bei ca. 20°C
vinification:	Cool fermentation in Barrique with about 20°C
Ausbau:	12 Monate im Barrique gereift
aging:	12 month riped in Barrique
Trinktemperatur:	9 – 12 °C
drinking temperature:	9 – 12 °C
Trinkreife:	2024 – 2034
drinking maturity:	2024 – 2034
Gesamt Zucker:	2,0 g/l
reducing sugars:	2,0 g/l
Titrierbare Säure:	5,4 g/l
total acidity:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Feine Röstaromen, gelbe Tropenfrucht, Vanille; druckvoll und salzig, süsser Kern, sympatischer Holzeinsatz, perfekter Speisenbegleiter und gutes Lagerpotenzial.
wine description:	Fine roasted aromas, yellow tropical fruit, vanilla; powerful and salty, sweet core, sympathetic use of wood, perfect accompaniment to food and good storage potential.

