

Chardonnay Grande Reserve Alte Reben

2022 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Chardonnay
variety:	Chardonnay
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	80% kühle Gärung im Stahltank bei ca. 20°C, 20% Holzvergoren
vinification:	80% cool fermentation in stainless steel at 20°C, 20% wood fermentation
Ausbau:	18 Monate im Barrique
aging:	18 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2036
drinking maturity:	2026 – 2036
Gesamt Zucker:	0,7 g/l
reducing sugars:	0,7 g/l
Titrierbare Säure:	5,6 g/l
total acidity:	5,6 g/l
Alkohol:	13,5 vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen. Marille mit feiner Kräuterwürze, Orangenschalen. Saftig und komplex. Gut integrierte Holzwürze im Abgang. Vielseitiger Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.
wine description:	Medium yellow-green with silver highlights. Apricot with fine herbal spice and orange zest. Juicy and complex. Well-integrated woody spice on the finish. A versatile food companion with good aging potential.

