



Chardonnay

Jahrgang 2008

Weinbeschreibung

Chardonnay aus der Lage Gaisripp. Reife Frucht die an Birnenkompott und frisches Ciabattabrot erinnert. Am Gaumen füllig mit perfekt eingebundener Süße, reife Ananas. Trotz gewaltiger Opulenz frische und klare Stilistik

Essen

Gebratene Gänseleber mit Apfelspalten, Hühnercurry mit Kokosmilch, Wokgerichten, Rotschmierkäse

Technische Daten

Serviertemperatur: 9-11°C

Ernte: Ende Oktober 2008

Verarbeitung: gerebelt, sanfte Pressung, Mostklärung, gekühlte

Vergärung im Stahltank bei 19°C

Abfüllung: 13. März 2009

Schrauber

Alkohol: 13 Vol.%

Säure: 7 g/l

Restzucker: trocken