

CHARDONNAY

-S-

SELEKTIONSWEIN

REBSORTE / VARIETY	<i>Chardonnay</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2018</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / gypsum soil</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben / sustainable growing, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the ripe and healthy grapes</i>		
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung mit natürlichen Hefen, Ausbau auf der vollen Hefe in gebrauchten kleinen Holzfässern für 12 Monate / gentle grape processing, spontaneously fermentation with natural yeast in a 300l barrel, natural malolactic fermentation, maturing in small used barrels for 12 months</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2020 / from 2020</i>		
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,4g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>6,3 g/l</i> ALK. / ALC. <i>13,0 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>12 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Ananas, Stachelbeere und saftiger, reifer Pfirsich in der Nase; salzig-mineralisch im Mund; Pfirsich und leichte Rauchnoten im Nachhall / smell of pineapple, gooseberry and juicy, ripe peach; taste of fruits and herbs, ending in a long and salty finish</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Forellenfilet, Salbei, Fenchel, wilder Reis / trout filet, sage, fennel, wild rice</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG