



2018

CHARDONNAY "Gipskeuper" trocken

Hohenhaslach

0,750L

Schraubverschluss

11,00 €

Bestell-Nr. 300



Terroir

In einer warmen Hangfußlage am Hohenhaslacher Kirchberg wächst der Chardonnay auf tiefgründigem Gipskeuper unmittelbar neben einem alten Gipsbruch.

Weinbereitung

Bei kühlen Temperaturen werden die Trauben geerntet. Anschließend werden im Keller die Beeren vom Stiel getrennt und eingemaischt. Durch eine Maischestandzeit von 24 Stunden wird die Aromaintensität gesteigert. Der Chardonnay reift 6 Monate auf der Feinhefe in überwiegend gebrauchten 500 l Holzfässern.

Beschreibung

Mango, Ananas und tropische Früchte in der Nase, alles sehr üppig, aber von der Säure frisch gehalten. Im Mund cremig und von großer Länge.

Speiseempfehlung

zu hellem Fleisch, Schalentieren oder auch scharfen Speisen

Trinktemperatur: 10-12 °C

Alkoholgehalt: 12,8 %

Zucker: 0,5 g/l

Säure: 5,7 g/l

Panoramaweingut
Reinhard Baumgärtner
An der Steige 94
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach



Öffnungszeiten Vinothek:
Montag – Samstag 8 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr
Telefon 071 47-62 98 | Fax 071 47-131 51
info@panoramaweingut.de