



CHARDONNAY RESERVE 2016

Die Weingärten der dieses Chardonnays stammen von kalkhaltigen Lössböden rund um Stratzing.

Alter der Rebstöcke: 29 Jahre

Ernte: 30. Oktober 2016

Zuckergradation: 20,3° KMW

Ertrag je Hektar: 45 hl

Gärung und Ausbau: im Stahltank bei 19°-20,5°, danach 12 Monate in 300-Liter Holzfässern gelagert

Alkohol: 13,7 %vol.

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 1,8 g/l

Charakteristik: sehr feine Nase, am Gaumen weiche Fülle begleitet von Honigmelone und Papaya, viel Finesse und Extrakt, sehr balanciert und vielschichtig

