

EHRHART



2018 *Eschbacher Hasen* Chardonnay

Biowein:	Ja
Geschmacksrichtung:	trocken
Herkunft:	Eschbacher Hasen
Bodenformation:	kräftiger Lösslehm
Ertrag:	ca. 30 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	Selektive Handlese in mehreren Durchgängen, lange Maischestandzeit. Ausbau 6 Monate im Tonneau und mehrmals belegten Barrique.
Geschmacksbeschreibung:	reifer Apfel, Aprikose, gelber Pfirsich und ein Anklang Walnuss in der Nase. Sehr feine und geschliffene Röstaromatik untermalt von hefigen Nuancen. Kräftig und elegant.
Essensempfehlung:	Fisch, Geflügel, Gegrilltes
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	0 g/l
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.

