



2019 Chardonnay & Weißburgunder

Ortswein

Biowein

Rebsorte:	Chardonnay, Weißburgunder
Herkunft:	Eschbach
Bodenart:	Löss
Ertrag:	ca. 60 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese; ein Teil im Edelstahl, ein Teil im mehrmals belegten Barrique ausgebaut
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6 g/l
Restzuckergehalt:	3 g/l
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Beschreibung:	Der Chardonnay für diese kraftvolle Cuvée reifte im 300l Holzfass und lagerte dort fünf Monate auf der Feinhefe. Durch die Frische des Weißburgunders wird der Wein zu einer schmelzigen und dennoch fruchtigen Cuvée mit Aromen nach Ananas, Birne und etwas Apfel, mit nussigen Anklängen.
Trinkempfehlung:	Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

