EHRHART

2024 Eschbacher Hasen Chardonnay

Lagenwein

Biowein, vegan



Rebsorte:	Chardonnay
Herkunft:	Eschbacher Hasen
Bodenart:	kräftiger Lösslehm
Ertrag:	ca. 30 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese in mehreren Durchgängen; lange Maischestandzeit; Ausbau 9 Monate im Tonneau und mehrmals belegtem Barrique
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	7 g/l
Restzuckergehalt:	1,5 g/l
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Beschreibung:	Kräftiger Löss-Lehmboden in unseren Eschbacher Parzellen bildet die Grundlage für diesen Chardonnay. Selektive Handlese in mehreren Durchgängen und die Lagerung auf der Feinhefe im 500l-Tonneau veredeln den Wein elegant. Zarte Gelbfrucht wird von leicht röstigen Nuancen getragen und durch die saftige Säure abgerundet. Kräftig und elegant.
Trinkempfehlung:	Passt zu Fisch, Geflügel und Gegrilltem. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.