

LINIE GOLD

Chardonnay

trocken

Jahrgang: 2021
Anbaugebiet: Württemberg
Rebsorten: Chardonnay

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase nussige, buttrige Aromen mit Anklängen von Karamell und einer sehr dezenten Holznote. Cremig und opulent am Gaumen. Langer Nachhall mit vanilligen Noten, reifen gelben Früchten und feinen Holzaromen.

Ausbau:

Die bei schönstem Herbstwetter von Hand gelesenen goldgelben Trauben wurden nach 6-stündiger Maceration auf der Presse schonend gekeltert und anschließend zur Sedimentation in den Kühlraum verbracht. Die Vergärung erfolgte dann in 500 Liter Eichenfässern mit einer speziellen Burgunderhefe. Im Anschluss an die Gärung wurde das Hefegeläger wöchentlich mit dem Batonnagelöffel aufgerührt. Der Wein reift dann bis in den Spätsommer auf der Feinhefe.

Speisenbegleiter:

Zu Gegrilltem und kräftigen Käsen.

Restzucker: 3,2 g/l
Gesamtsäure: 5,3 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol
Trinktemperatur: 10–12 °C
Trinkempfehlung: bis 2027
Siegel: FAIR'N GREEN; vegan
Allergene: enthält Sulfite

