

LINIE GOLD

Chardonnay

trocken

Jahrgang: 2017
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:

Elegant, gehaltvoll und raffiniert im Zusammenspiel zwischen blumiger Frucht und zurückhaltender Säure. Die Komplexität und Tiefe wird getragen von dezenten Vanillenoten gepaart mit einem Hauch von Holz und nussigem Schmelz.

Ausbau:

Die bei schönstem Herbstwetter von Hand gelesenen goldgelben Trauben wurden nach 12-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. Dadurch wurden die Holzaromen harmonisch mit den Weinaromen verbunden und es entstand ein cremig-weiches Mundgefühl. Im neuen Jahr wurde der Wein einmal abgestochen und zurück in das ausgespülte Fass gelegt. Dort reifte er bis in den Spätsommer auf der Feinhefe.

Speisenbegleiter:

Passt besonders gut zu kräftigen Speisen aus der orientalischen und mediterranen Küche.

Restzucker: 5,5 g/l
Gesamtsäure: 5,4 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol
Trinktemperatur: 13–16 °C
Trinkempfehlung: bis 2021
Allergene: enthält Sulfite

