



Chardonnay ***

Holger Koch

Trauben aus einer windig-sonnigen Parzelle auf einem Bergrücken, dem „Rischbühl“.

Feine gehaltvolle Aromen aus kleinen Beeren kennzeichnen die Reben dort.

Sie stammen aus den klassischen Lagen von Puligny/Burgund.

Spontan-Vergoren und ausgebaut in einem 500 und 400 l Fass.

100% malolaktische Gärung insgesamt 9 Monate ohne Schwefel auf der Vollhefe.

18% maischevergoren für feine Phenolstruktur.

Animierender Duft von Limonen und Zitronengras.

Feiner und dennoch druckvoller Chardonnay, komplex und saftig, großer Genuss bei 12,5 vol.%

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Löß

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DBW24216



www.weinhalle.de