

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
DBW25216

K&U
www.weinhalle.de