



2023 Chardonnay VDP. GUTSWEIN	
Qualitätswein trocken	
Jahrgang	2023
Rebsorte	Chardonnay
Lesezeitpunkt	Ende September
Ausbau	Spontangärung im Holzfass (300l neues Holzfass & 500l gebrauchtes Holzfass), 12 Monate Holzfasslagerung natürlicher BSA 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol	13,5%
Säure	6,4 g/l
Restzucker	0,0 g/l
Sensorik	In der Nase zeigt sich der Wein kühl mit frischen Zitrusnoten, gelbem Apfel und einer dezenten steinigen Würze. Am Gaumen ist er geradlinig, mineralisch und klar, mit feinem Schmelz und salziger Länge. Dieser Chardonnay besticht durch innere Spannung und das einzigartige Terroir. Er vereint Eleganz mit einer klaren Herkunftsidentität und zeigt die Vielfalt der beiden Einzellagen.
Trinkempfehlung	13°C