

# Weinexpertise

## 2020

## Pic. Chardonnay trocken

## Kabinett



<i>Alkohol:</i>	12,1 %Vol
<i>Restzucker:</i>	5,4 g/l
<i>Säure</i>	5,0 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	88 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,061 mg / l

### **Zum Wein**

Ein frischer Chardonnay mit ausgeprägten Fruchtaromen. Feine Kaltgäraromen im Wechselspiel mit exotischen Früchten wie Ananas und leicht nach Mango. Süßlich-würziger Duft nach Weinbergpfirsich und kandierten Zitrusfrüchten. Verspielt, mit einer milden Säure. Ein eleganter Wein.

### **Trinkempfehlung**

Vorstellen kann ich mir diesen Wein zu vielen Gerichten, aber am besten zu Gemüse. Eine kalte Vorspeise begleitet durch unseren Chardonnay, oder ein Eiergericht mit Pilzen, aber auch zu Spargel ist er eine Gaumenfreude. Der Chardonnay eignet sich hervorragend zu allen hellen Fleischsorten oder zu Fischgerichten.

### **Die Traube**

Die meist angebaute Weißweinsorte der Welt. Seit 1992 auch in Deutschland zum Anbau zugelassen und in unserem Weingut angebaut. Der Chardonnay ist eine Spielart des Weißen Burgunders, benannt nach der gleichnamigen Gemeinde im Maconnais. Er liefert eine etwas höhere Qualität als der Weißburgunder. Die Chardonnay Traube ist eine der 3 wichtigsten Sorten bei der Champagnerherstellung.

