MEISER





GAU-KÖNGERNHEIMER CHARDONNAY

Opulente Aromen von Melonen, exotischen Früchten und Bananen sind typisch für unseren Chardonnay. Er ist stoffig, komplex und nachhaltig im Geschmack.

Wir schätzen uns in der glücklichen Lage, dass mein Vater schon vor mehr als 30 Jahren begann die ersten Chardonnay-Reben in Gau-Köngernheim zu pflanzen. So kann ich heute auf tolles Traubenmaterial aus verschiedenen Klonen zurückgreifen.

Der Ausbau im großen Holz, sowie das lange Hefelager zeichnen diesen Wein aus. Er ist eine Cuvee aus verschiedenen Eichenfässern, mit jeweils mehr oder weniger starkem Holzeinfluss. Der junge Wein liegt bis zum natürlichen BSA ungeschwefelt auf der Hefe und wird erst zur Abfüllung von seiner Hefe getrennt.

 $Der\ aktuelle\ Jahrgang\ zeichnet\ sich\ durch\ seine\ elegante\ Frucht\ und\ Cremigkeit\ aus.\ Durch\ den$ biologischen Säureabbau ist er harmonisch und die Säure sehr augewogen und gut eingebunden.

GESCHMACK trocken

WEINART weiß

BODEN humoser, kalkreicher Lößboden

ALLERGENE Sulfite ALKOHOLGEHALT 13 % vol

SÄURE

4,1 g/l

RESTSÜSSE 1,7 g/l