



Chardonnay Selektion 2017

Alkohol: **13,0 %vol**

Säure: **6,5 g/l**

Restzucker: **3,5 g/l**

<u>Ernte:</u>	Mitte September
<u>Ausbau:</u>	klassischer Ausbau im Stahltank, 12 Monate im Barrique.
<u>Flaschenfüllung:</u>	November 2019
<u>Trinkreife:</u>	ideal bis Sommer 2022
<u>Trinktemperatur:</u>	7-9°C

Beschreibung:

Strahlendes Gelb. Reif, exotisch, zarte Orangennoten. Am Gaumen intensiv, harmonische Säure, viel Frucht mit herrlich eingebundenen Röstaromen, leichter Restzucker, lange anhaltender Geschmack. Sehr gelungen!