



## CHARDONNAY *biologicis* BEERENAUSLESE 2019

Dieser wunderbar schmeichelnde Süßwein stammt aus Trauben unseren Rieden Galgenberg und Hinterholz. Im Jahr 2019 bringt er viel Lebendigkeit und Trinkfluss mit, das ausgewogene Zucker-Säurespiel ist ein wahrer Gaumenkitzel. Die Mineralität aus dieser Riede schwingt im langen Abgang mit.

### IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Chardonnay	Jahrgang: 2019	Qualitätsstufe:	Beerenauslese
Boden:	Löss			
Alter der Rebstöcke:	30 – 40 Jahre			
Riede:	Galgenberg und Hinterholz		Seehöhe:	280 - 300 m
Weinlese:	100% Handlese 9. Dezember 2019			

### IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch	
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse	
Schwefelung Maische:	keine	
Schwefelung Most:	keine	
Gärung:		
Gärbehälter:	Edelstahltank	
Temperatur:	22°C, temperaturgesteuert	
Dauer:	60 Tage	
Lagerung auf Vollhefe:	20 Wochen	
Lagerung auf Feinhefe:	10 Wochen	
Reifung:	im Edeltank	

Alkohol:	11,0%	EAN-Flasche:	900563499607 2
Restzucker:	136,4 g/l	EAN-Karton:	900563499606 5
Säure:	7,7 g/l		
SO <sub>2</sub> gesamt:	148 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> frei:	23 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	13 - 15 Jahre	optimale Trinktemperatur.:	12 – 14°
Speisenempfehlung:	Passt gut zum Dessert aber auch zum gereiften Käse		

### WEINBESCHREIBUNG

Süße gelbe Tropenfruchtanklänge, Noten von Litschi, Honigtouch, ein Hauch von frischen Feigen, kandierte Orangenzesten. Süße Textur, fruchtiger Kern, seidig und ausgewogen, reife Quittenfrucht und Marillenkonfit im Nachhall.

