



## HANWEILER MAIEN 1G

CHARDONNAY

TROCKEN

2023

<b>Klassifikation</b>	VDP.ERSTE LAGE
<b>Rebsorte</b>	CHARDONNAY
<b>Gärung</b>	100 % in französischem Holz vergoren für 14 Monate
<b>Alkohol</b>	13 %VOL
<b>Restzucker</b>	1,9 G/L
<b>Säure</b>	7,7 G/L
<b>Ausbau</b>	gebrauchtes Holz

**Trinktemperatur** 10-13 °C

**Lagerfähigkeit** 6-10 Jahre

Gewachsen auf bunten Mergelböden mit hohem Kalk-Lehm-Anteil entsteht hier ein Chardonnay, der durch nussig-rauchigen Duft nach Popcorn und etwas Feuerstein sowie Anklängen von Limettenzeste und Minzblüte zum genießen animiert. Schlank und trotzdem kraftvoll mit frischer Säure, Pomelo und Blutorange.

