



SCHNAIT CHARDONNAY

CHARDONNAY

TROCKEN

2022

Klassifikation VDP.ORTSWEIN
Rebsorte Chardonnay
Gärung Spontanvergoren bei 15-20°C

Alkohol 12 %VOL
Restzucker 2,3 G/L
Säure 5,8 G/L
Ausbau Vollhefelager im gebrauchten Tonneau bis Anfang August 23

Trinktemperatur 11-13 °C

Lagerfähigkeit 3-5

Unser 2022 Schnait Chardonnay VDP.ORTSWEIN spiegelt das kühlere Seitental des Remstals wieder. Die frische Brise, welche durch das schmal zulaufende Seitental von Schnait ausgehend Richtung des Baachener Tals weht, fördert das Aromaprofil dieses Weines.

Die alten Chardonnay-Reben sind im Durchschnitt 25 Jahre alt und wachsen auf Kieselsand -und Gipskeuperböden. Dieses Gestein prägt die mineralische Signatur dieses Weines und wird durch neunmonatiges Hefelager im Tonneau zu einem feinschmelzigen Mundgefühl vereint.

