



Chardonnay Asselheim

Ein Chardonnay mit Spannung, der seinen steinigen Kalkboden deutlich widerspiegelt. Er präsentiert sich mit einem runden Körper, einer ausgewogenen Struktur und zarten Tanninen. Seine warm-duftigen Fruchtnoten gehen mit einer animierenden Mineralität einher.

Klima und Boden

Steiniger Kalkboden von ausgewählten Weinbergen in Asselheim auf etwa 200 Höhenmetern in südlicher Ausrichtung.

Weinberg und Lese

Manuelle Selektion und Auslese während der Reifephase direkt am Stock. Letzte Selektion während der Lese, die im Herbst manuell in kleine Bütten erfolgt.

Vinifizierung

Schonende Ganztraubenpressung und langsame Vergärung in Barriques. Lange Lagerung auf seiner Vollhefe bis zur Füllung, späte Flaschenfüllung.

Lagerfähigkeit

mindestens 8 Jahre



ART.-NR. **73**

INHALT **750 ml**

ALKOHOL 13,0 % vol

SÄURE

RESTSÜSSE



