

2022 Chardonnay

Farbe:

Zitronengelb

Geruch:

Primär sind leichte Zitrus- und Orangennoten zu erspüren, schöne Nuss- und Würzaromen, eine saftige Honigmelone und im Hintergrund ein minimaler Pieks von mediterranen Kräutern wie Eukalyptus und Thymian. Ein wunderschön vielschichtiges Aroma spiel. Allerdings muss man dem Wein ein wenig Zeit lassen, sich zu entfalten. Erst nach einer Weile zeigt er sein herrliches Bukett.

Geschmack:

Der Wein präsentiert sich wunderschön fruchtig mit einer saftigen Süße, wobei die Orangennoten in Richtung Orangengelee tendieren, also sehr konzentrierte Frucht. Es gesellen sich weitere Früchte wie Mirabelle, Aprikose und Birne hinzu. Eine dezente Zimtwürze und leichte Nussigkeit runden dieses vollkommene Geschmackserlebnis ab.

Speisenempfehlung:

Eier-Lauch-Soße mit Salzkartoffeln, kross gebratener gesalzener Wirsing, Quark mit Orangenstückchen, Geflügel mit karamellisierter Bratensoße und Mais-Schafskäsepolenta.

Analysewerte:

Restzucker 11,0 g/l

Säure 6,3 g/l

Alkohol 13,0 %vol.

