

DREISSIGACKER

2010

BECHTHEIMER CHARDONNAY

TROCKEN

Die Lage

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroires. Die charakteristische Vielfalt der Böden und die hohe Reife geben ihnen ihren besonderen Ausdruck.

Der Ausbau

Die Chardonnay-Trauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 8 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 9 Monaten Hefelager in 500 Liter Eichenholzfässern, wurde der Chardonnay Ende Julniauf Flaschen gefüllt.

Der Wein

Im Duft verzaubern reife Äpfeln und Quitten, welche im Gaumen von Honig und Würze unterstrichen werden.

„Ein Prototyp von Chardonnay! Duftet reizvoll nach reichhaltigem Früchtemüsli mit Nuss und zeichnet sich aus durch viel Extrakt und eine feine Säure. Selbstverständlich gehört die Holznote hier mit ins Geschmacksrepertoire.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,5 %vol.
Gesamtsäure:	7,0 g/l
Restzucker:	4,4 g/l
Trinktemperatur:	10-14° Celsius