

DREISSIGACKER

2010

WESTHOFENER CHARDONNAY TROCKEN

Die Lage

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Westhofener Terroires oder in diesem Fall reift er in den Toplagen Aulerde und Morstein in Westhofen. 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 8 Monaten Hefelager im Holzfass, wurde der Chardonnay Ende Juni auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

„Salzmandeln, Apfel und Grüner Tee prägen hier die Aromatik. Ein kerniger Chardonnay mit Raffinesse und Struktur.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	6,0 g/l
Restzucker:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	10-12° Celsius