

CHARDONNAY Kreuzjoch 2017

STIL In der Nase zeigt der Chardonnay Kreuzjoch gelber Apfel, reife Früchte, gelbe Birne und Brioche mit einem Hauch Exotik. Am Gaumen wirkt er sehr kompakt und vollmundig, cremiges Mundgefühl, Kernobst, Quitte mit erfrischenden Zitrusnoten und würziger Fülle. Mit einem extraktreichen Körper und langem Abgang präsentiert der Wein stilistische Ausgewogenheit.

HERKUNFT Die Riede Kreuzjoch ist geprägt von einer Schicht Braunderde mit Glimmerschiefer auf Lehm und Leithakalk. Diese einzigartige Kombination ermöglicht das Keltern von strukturierten und ausdrucksstarken Weinen.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese und kurze Maischstandzeit. Der warme Witterungsverlauf im Sommer und Herbst 2017 ermöglichte eine besondere Ausreifung der Trauben. Mit einer langsamen Vergärung im Edelstahl und einigen Monaten Feinhefelagerung unterstützten wir die Struktur und Länge dieses Chardonnays.

DATEN 13,0 % vol Alc.; 5,3 g/l TA.; 4,8 g/l RS

