

STUDIER

2019

CHARDONNAY MASTER TROCKEN PFALZ

Restzucker: 5,8 g/Ltr.

Säure: 5,8 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



Zur Rebsorte

Die Chardonnay-Rebe stammt aus dem Burgund Frankreichs. Wie fälschlicherweise oft angenommen wird, besteht allerdings keinerlei Verwandtschaft zu dem Weissburgunder. Der Chardonnay gehört ohne Zweifel zu den edelsten Weißweinsorten der Welt.

Nicht zuletzt deshalb wird er zur Herstellung des französischen Champagners neben den beiden blauen Traubensorten verwendet.

Zum Ausbau

Dieser Chardonnay stammt aus einer unserer besten Lagen mit tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Ertragsreduzierung auf 350 hl/ha durch Halbieren der Trauben im Sommer sowie einer Negativ-Selektion im Herbst gelangt ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Dieser Chardonnay ist spontan also ohne Zugabe von Reinzuchthefer vergoren. Der Ausbau erfolgte in 500 Liter Tonneau-Fässern und einer Lagerung im Holz von einem Jahr.

Sensorische Eigenschaften

Sein warmes Aromabild ist geprägt von reifen Mirabellen-, Banane- und Mangoaromen gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamon. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine milde Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein und hinterlassen insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl.

Speiseempfehlung

Zu Geflügel und Fischgerichten mit aromatischen Gewürzen, Petersilienwurzelsuppe ebenso bestens geeignet wie aromatischen Käsesorten wie Greyerzer oder Comte.

Trinktemperatur:

8-10°C

Lagerfähigkeit:

Mindestens 6 Jahre