STUDIER

2020

CHARDONNAY

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 6,8 g/Ltr.
Säure: 5,7 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
Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Chardonnay durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung. Eine teilweise durchgeführte malolaktische Gärung sorgt für seine besonders cremige und weiche Art. Reduktiver Ausbau zur Vermeidung von Luftkontakt ist ebenso obligatorisch wie möglichst wenig Bewegung des Jungweines zur Erhaltung der natürlichen Kohlensäure im Wein.

Sensorische Eigenschaften
Feingliedriger Burgundertyp, mit Anklängen von Vanille und Banane im Bukett, die sich durch die milde Säure zu einem besonders weichen Gaumenspiel verbinden. Die aus der Gärung erhaltene natürliche Kohlensäure gibt ihm seine feine Frische und fördert die zarten Fruchtaromen zutage ohne seinen feinen Schmelz und seine cremige Art zu beeinflussen.

Speiseempfehlung
Zu Krustentieren, Fischgerichten und hellem Fleisch ein geeigneter Begleiter aber besonders zu asiatischen Gerichten bestens zu empfehlen.

Empfohlene Trinktemperatur
10-12°C

Lagerfähigkeit
3-4 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine Finesse und Frische und schmeckt reifer.