

STUDIER



CHARDONNAY
MASTER

2021

13 % vol.

5,2 g/l SR

7,4 g/l RZ

Milde Säure

Aromen von Banane

und Aprikose

Cremig

Feine Struktur

Perfekt zu

Kalbsgeschnetzelten mit

Rösti oder Wok-Pfanne

mit Geflügelfleisch

Dieser Chardonnay wird durch Böden mit hohem Kalkgehalt geprägt. Nach einer Spontangärung und einer malolaktischen Gärung im 500 L Tonneau, wird drei Monate lang die Hefe durch Battonage aufgewirbelt. Dies fördert vor Allem das cremige Mundgefühl.