



2021

## CHARDONNAY "Gipskeuper" trocken



0,75L

Schraubverschluss

11,50 €

Bestell-Nr. 300

### **Terroir**

In einer warmen Hangfußlage wächst der Chardonnay auf tiefgründigem Gipskeuper.

### **Weinbereitung**

Bei kühlen Temperaturen werden die Trauben geerntet. Anschließend werden im Keller die Beeren vom Stiel getrennt und eingemaischt. Durch eine Maischestandzeit von 24 Stunden wird die Aromaintensität gesteigert. Der Chardonnay reift 6 Monate auf der Feinhefe in überwiegend gebrauchten 500 l Holzfässern.

### **Beschreibung**

Mango, Ananas und tropische Früchte in der Nase, alles sehr üppig, aber von der Säure frisch gehalten. Im Mund cremig und von großer Länge.

### **Speiseempfehlung**

zu hellem Fleisch, Schalentieren oder auch scharfen Speisen

**Trinktemperatur:** 10-12 °C

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Zucker:** 0 g/l

**Säure:** 6,4 g/l

Panoramaweingut  
Reinhard Baumgärtner  
An der Steige 94  
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach



**Öffnungszeiten Vinothek:**  
Montag – Samstag 8 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr  
Telefon 071 47-62 98 | Fax 071 47-131 51  
info@panoramaweingut.de

[www.panoramaweingut.de](http://www.panoramaweingut.de)