

Chardonnay

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Oliver Zeter |
| Land/Gebiet | Deutschland/Pfalz |
| Appellation | Pfalz |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Chardonnay (100%) |
| Ausbau | Im 300- und 500-Liter-Eichenfass ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 3.9 g/l |
| Trinktemperatur | 10 bis 12 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 21.00 |

Die Trauben für diesen Chardonnay werden von Hand sortiert, ohne Mostklärung spontan vergoren und ausnahmslos in 300 und 500 Litern fassenden Holzfässern ausgebaut. Nach einem langen Hefelager bis in den Sommer wird der Jungwein ohne Schönung vor dem Herbst gefüllt. Die Komplexität dieser Rebsorte steht hier im Fokus, gefasst vom feinen Ausdruck des Holzfasses. Ein Wein mit Tiegang, Eleganz und Struktur.

Reife Aprikosen, Dörrbananen und getrocknete Äpfel in der Nase, umsäumt von delikaten Röstaromen, komplex und vielschichtig im Gaumen, mit gut stützender Säure, und zum Schluss begleiten Zimt und Karamell das kräftige Finale.