

Chardonnay 2025

CHARAKTER & STIL

Ein frischer, eleganter Chardonnay, der durch seine klare Fruchtaromatik und seinen präzisen Charakter überzeugt. Die temperaturkontrollierte Gärung und der Ausbau im Edelstahltank bewahren die natürlichen Eigenschaften der Rebsorte und unterstreichen ihre aromatische Vielfalt. Ein harmonischer Weißwein mit lebendiger Säure, feiner Struktur und angenehmer Frische.

DER JAHRGANG 2025

Das Weinjahr 2025 war von einem milden Winter und einem kühlen Frühjahr mit regelmäßigen Niederschlägen geprägt. Diese Bedingungen begünstigten eine gleichmäßige Blüte und sorgten für eine gute Wasserversorgung der Reben. Die ausgewogene Witterung ermöglichte eine gesunde Traubenentwicklung. Zur Lese konnten qualitativ hochwertige Trauben in ausgezeichnetem Gesundheitszustand eingebracht werden.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase zeigt sich der Chardonnay zunächst dezent und elegant. Mit etwas Luft entfalten sich feine Aromen weißer Blüten, weißfleischiger Früchte und Zitrusfrüchte, ergänzt durch einen Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und ausgewogen. Seine lebendige Säure verleiht ihm Frische und einen angenehmen, harmonischen Nachhall.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Höhenlage: 514 m ü. M.

Produktionsmenge: 3.453 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank

Ausbau: 100 % im Edelstahltank

