

# Allacher



## 2022 CHARDONNAY RIED ALTENBERG

**Sorte(n):** 100% Chardonnay

**Weingarten:** Altenberg

**Alkohol:** 13,5%vol

**Säure:** 4,8 g/l

**Restzucker:** 5,8 g/l

enthält Sulfite

### **Beschreibung:**

Leuchtendes Gelbgrün, feiner Duft nach exot. Früchten, schöne Balance zwischen kräftigem Körper und fein eingegliedeter milder Säure, sehr viel Anmut trotz voller Kraft, am Gaumen rund und schmelzig, sehr viel Potential, 9 Monate im neuen Barrique ausgebaut.

### **Vinifizierung & Ausbau:**

Der Wein wurde im Edelstahltank gekühlt vergoren. Die Vergärung erfolgte sehr langsam und dauerte 16 Tage. Nach der Vergärung wurde der Wein abgezogen und 1 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Durch tägliches rühren wurde der Hefekontakt intensiviert. Der Wein wird dadurch sehr cremig und schmelzig. Danach lagerte dieser Chardonnay für 9 Monate im gebrauchten Barrique.

**Serviertemperatur:** 8-10°C

### **Bewertungen:**

92/100 Falstaff