

Allacher



2025 CHARDONNAY

Sorte(n): 100% Chardonnay

Alkohol: 13%vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Leuchtendes Gelbgrün; feiner Duft nach exotischen Früchten; harmonische Balance zwischen kräftigem Körper und dezent eingegliederter milder Säure; sehr viel Anmut trotz voller Kraft; am Gaumen rund und schmelzig. Viel Potenzial!

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 zwei Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Durch tägliches Rühren wurde der Hefekontakt intensiviert. Der Wein wird dadurch sehr cremig und schmelzig.

Servieterminatur: 6-8 °C