



THEODORUS



CHARDONNAY GUTSWEIN PFALZ

Jahrgang:	2021
Qualität:	Qualitätswein, trocken, Bio- und Demeter -zertifiziert, vegan
Herkunft:	Edesheim, Pfalz
Boden:	Lößlehm, sandiger Lehm über Kieselsohle
Rebsorte:	Chardonnay
Ertrag pro ha:	41 Hektoliter
Alkohol (vorh.):	12,0 % vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	4,4 g/l
Gärung, Reife und Lagerzeit:	Schonende Traubenverarbeitung und kurze Maischestandzeit zur Erhaltung der mineralischen Note, Kaltgärung bis max.16,5°C im Stahltank, Kühlung zur Erhaltung der eigenen Restsüße, weitere 10 monatige Lagerung auf der Feinhefe, Assemblage mit Chardonnay aus dem Barrique und Grundwein für die Sektbereitung
Trinkreife:	2023 – 2028
Trinktemperatur:	9°- 11° C
Speisen & Wein:	Gut zu gegrilltem und gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, zu Geflügel, Wurzelgemüse und zu mediterranen Gerichten
Artikelnummer:	404/21
EAN:	4260160384044
Kommentar:	In der Nase; zuerst Aprikose, Quitte, Birnenkompott. Dann Akazie, Flieder, Minze, grüner Spargel und Artischocke. Leicht rauchige Noten von Holz und Harz. Geschmack; Nach dem Öffnen der Flasche, leicht prickelnd, Litschi, Aprikose und Artischocke, dezente toastige Aromen. Nach 3 Tagen oder nach dem Dekantieren öffnet sich der Wein erst und zeigt nun leichte Noten von süßem Holz und Karamell, Aprikose und eine sehr ausgewogen Harmonie. Eine weiche Säure die nicht merklich präsent ist aber dennoch frische erzeugt! Sehr lange anhaltender Geschmack am Ende, trotz moderatem Alkoholgehalt, fast schmeichelnd.

