

Chardonnay Asselheim

Vinpaket:	2023:03 Matthias Gaul
Namn:	Chardonnay Asselheim
Årgång:	2019
Druvsort:	Chardonnay
Kvalitet:	Ortsweine
Växtläge:	Sydvänd sluttning 200 möh med kalksten. Tätare plantering som i Frankrike vilket fungerar tack vare det väl ventilerade läget. Manuell, selektiv och successiv druvplockning för att endast få väl mogna och friska druvor.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Försiktig pressning av druvorna och långsam jäsning i barrique (små trätunnor av ek, lokal och fransk). Lagras på jästfällning fram till buteljering.
Dricks lämpligen år:	Hållbarhet minst 8 år.
Serveringstemperatur:	12 - 14 °C.
Alkohol:	13,0 % Vol.
Syra:	7,9 g/l
Sockerhalt:	0,7 g/l
Beskrivning:	Aromatisk med friska syror av gröna äpplen och citrus. I doften toner av honung och vanilj. Liten rökighet i både doft och smak men inte för mycket ek. Blandning av gamla och nya tunnor för att ge rätt ton. Tydlig mineralitet.
Passar till:	Friska syror och lätta fattoner gör vinet lätt att kombinera med mat men även gott som sällskapsvin. Perfekt på en vårbufe med sallad, ostpaj med saltorkade tomater, olika sorters lax eller kyckling. Vid längre lagring mjuknar syrorna och fattonerna blir djupare och mer framträdande.

Egna anteckningar: