

## 2023 Chardonnay Muschelkalk trocken

Vinpaket:	2024:06 Alexander Laible
Namn:	Chardonnay Muschelkalk trocken
Årgång:	2023
Druvsort:	Chardonnay
Kvalitet:	*** (tre stjärnor) som hos Alexander Laible betecknar premiumviner av högsta kvalitet med intensiv mineralitet och tydlig karaktär.
Växtläge:	Druvorna har odlats i närheten av Lahr på en grund av lössjord uppblandad med söndervittrad kalksten.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Handskördade druvor. Skördeuttag mindre än 50 hektoliter per hektar. Skörd och jäsning vid kall temperatur. Lagrat på ståltank.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdig
Serveringstemperatur:	8-10° C
Alkohol:	13,0%
Syra:	6,9 g/l
Sockerkhalt:	5,2 g/l
Beskrivning:	Komplex, nyanserad och blommig med massor av frukt som balanseras av friska, fina syror och ett långt avslut med tydlig mineralitet. Doft av mango, kvitten och plommon med nyanser av aprikos, gröna toner av cassis och syrlig passionsfruktsorbet
Passar till:	En ren, fräsch och fruktig Chardonnay som är ett mycket bra matvin. Trivs i sällskap med allt från ostron naturell och andra skaldjur, till lätta fiskrätter som fiskpaté eller lättrokt sik med romsås.

*Egna anteckningar:*