

2023 Chardonnay Kalkmergel trocken

Vinpaket:	2025:01 Theo Minges
Namn:	Chardonnay Kalkmergel trocken
Årgång:	2023
Druvsort:	100% Chardonnay
Kvalitet:	VDP, EU-ekologiskt
Växtläge:	Grosse Lage (grand cru) Böchinger Rosenkranz (enligt tyska vinregler får dock enbart vissa och för regionen typiska druvsorter marknadsföras som Grosse Lage/Grosses Gewächs. Tung, kalkhaltig lerjord.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Handskördade druvor. Sex timmars maceration med stjälkar. Därefter långsam pressning i fem timmar och en dags sedimentering. Jäsning och lagring i ett antal månader på tonneau av fransk ek (500 l) Ingen omrörning utan helt stilla i faten för att inte frigöra proteiner som gör att vinet kan få en "fet" smak.
Dricks lämpligen år:	2024-2031
Serveringstemperatur:	12-14 °C
Alkohol:	13 %
Syra:	4,3 g/l
Sockerkhalt:	0,8 g/l
Beskrivning:	Doft av mogna plommon, apelsin, nötter, smörkola, vanilj och ingefära med viss rökighet. Smak av aprikos, karamell och honung med lite sälta/mineralitet i avslutet. Mycket fräscha och mjuka syror. Trots sin låga sockerkhalt är det ett mycket balanserat vin som påminner mycket om en vit bourgogne.
Passar till:	Passar i många olika sammanhang som fiskgratäng, moules marinières men även till orientaliska rätter. Perfekt till stekt anka med apelsinsås! Även ett vin att njuta solo med bara lite snacks som sällskap.

Egna anteckningar: