

WEINGUT WENDELIN WEINE

EDELGRUND



SORTE: CHARDONNAY

JAHRGANG: 2017

MOSTGEWICHT: 21,5 °KMW

RESTZUCKERGEHALT: TROCKEN

SÄURE: 5,6 g/L

ALKOHOLGEHALT: 14 VOL. %

LAGE: EDELGRUND – PFLANZJAHR
1995

ERNTE: HANDVERLESEN AM
15.09.2017

WEINBEREITUNG: KONTROLLIERTE GÄRUNG IM
BARRIQUE, GÄRTEMPERATUR
18,5 °C, BIOLOGISCHER
SÄUREABBAU

AUSBAU: LAGERUNG AUF DER FEINHEFE
FÜR WEITERE 5 MONATE –
SUR LIE, FÜR WEITERE 18
MONATE IM BARRIQUE GEREIFT

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

WEINBESCHREIBUNG: HELLES GOLDGELB,
SILBERREFLEXE. ZART NACH ANIS, GELBE
TROPENFRUCHT, EIN HAUCH VON ORANGENZESTEN,
MINERALISCHER TOUCH. STRAFF, ENGMASCHIG, FEINE
FRUCHTSÜSSE, EIN HAUCH VON KARAMELL IM ABGANG,
DEZENT NACH HASELNUSS, EIN AUSGEWOGENER
SPEISENBEGLEITER

EMPFEHLUNG: ZU GUT GEWÜRZTEN SPEISEN,
GÄNSELEBER MIT PASTETE, GEGRILLTEM FLEISCH,
MEERESFRÜCHTEN

AUSZEICHNUNG: FALSTAFF
BURGUNDER TROPHY 2019
91 PUNKTE

