



2015

CHARDONNAY NEKTARESENZ

Trockenbeerenauslese süß

Alkohol: 7,5% Vol.

Restzucker: 346g/l

Säure: 8,0g/l

Naturkork

BODEN & LAGE

Schwarzerdeboden

Bimmesgrubenacker. Pflanzjahr: 1995

PRODUKTION

Ernte Anfang Dezember mit über 95% Anteil an Edelfäule. Nach kurzer Maischestandzeit Pressung und temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Ausbau im Edelstahltank

CHARAKTER

Komplexer, vielschichter Wein, über den man Geschichten erzählen könnte. Wollen wir aber nicht. Noch nicht. Zarter Duft nach Trockenobst, reifen Korinthen, viiiel Honig..etwas Nuss darüber gehobelt und mit einem Hauch Salzigkeit umhüllt. Gut gebettet also. Wir unterhalten uns in eiiiinigen Jahren nochmal.

Tipp:

besonders lagerfähig - langer Trinkgenuss

96 Punkte - FALSTAFF Weinguide 2018/2019

92 Punkte - Andreas Larsson 2018

93 Punkte - IWC London 2018

gemacht um ganz groß zu werden.