



# CHARDONNAY-WEISSBURGUNDER

## Cuvée trocken



**Artikelnummer:** 2256

**Name:** Chardonnay-Weissburgunder Cuvée trocken

**Jahrgang:** 2022

**VDP Klassifikation:** VDP.GUTSWEIN

**Rebsorten:** 60% Chardonnay, 40% Weissburgunder

**Lage:** Oestricher Doosberg

**Ausbau:** Handlese, behutsame Ganztraubenpressung

**Beschreibung:**

Anklänge von weißem Pfeffer und Haselnuss in Kombination mit intensiven Fruchtaromen von Birne und Quitte. Eine dezente Würze gepaart mit weicher Säure und Cremigkeit runden das Geschmacksbild ab.

Auf einer kleinen Parzelle im oberen Doosberg an der Grenze zur Hallgartener Jungfer stehen diese Reben. Den Weinberg nennen wir seit jeher „Grenzstein“, da er direkt an dem aus Sandstein bestehenden Grenzstein liegt. Das Besondere am Terroir dieser Lage ist die Kombination aus quarzithaltigen Adern, von der Hallgarter Zange kommend, und dem für Burgunder Reben sehr wertvollen kalkhaltigen Boden.

**Serviovorschlag:**

8°C, toller Begleiter zu mediterranen Antipasti und Käse

**Restzucker:** 5,6 g/l

**Säure:** 6,9 g/l

**Alkoholgehalt:** 12,5 % vol.