



CHARDONNAY EXKLUSIV

JAHRGANG 2023 Trocken

Nach schonender Entrappung, durfte die Maische für 36 Stunden ziehen, damit alle Extrakte und Aromastoffe in den Most gelangen.

Mit einem sehr schonendem Champagnerprogramm wurde die Maische gepresst, der Most nach wenigen Stunden leicht vorgeklärt um dann so schnell wie möglich in die spontane Gärung zu gelangen.

Der Chardonnay durfte bis zur Füllung, die Mitte März statt gefunden hat, sich auf der Feinhefe ausruhen und in jeglicher Hinsicht, was Aromastoffe und Geschmack angeht, konzentrieren.

Inhalt:	0,75l
Alkoholgehalt	13,0 %
Trinktemperatur:	8-10 °C
Restzucker	8,3 g /l
Säure	6,8 g/l

