



**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Terroir:** geprägt von Lehm und Kalkstein

**Weinbereitung:** Entrappung des Lesegutes. Daran anschließende « macération pelliculaire » vor der pneumatischen Pressung.

Vorklärung innerhalb von 24h im Tank bei kontrolliert niedriger Temperatur. Die Gärung findet ebenfalls bei niedrigen Temperaturen (12°) innerhalb von 21 Tagen statt. Dann erfolgen Abstich und Schwefelung zum Abstoppen der malolaktischen Gärung.

**Verkostung:** Helles Gelb mit schimmernden Goldreflexen, in der Nase kommen Aromen reifer Birnen, reifen hellen Früchten und von Lindenblüten zum Ausdruck.

Dem Gaumen präsentiert sich ein lebendiger Weißwein, mineralisch frisch und schön abgerundet strukturiert.

**Empfehlung :** passend zu Meeresfrüchten, ebenso zu Sushi oder cremigem Schafskäse, Veau Marengo

Bei 12°C servieren.

**Alkohol** 12 %

**Lagerung :** bis 2 Jahre