

2022 BÖNNIGHEIMER SONNENBERG CHARDONNAY



VDP.Erstes Gewächs

Wein-Nr: 580-22

Ean-Nr: 4260340291117

Volumen: 0,75l

Alkoholgehalt: 12,5%

Säure: 5,9 g/l

Zucker: 0,7 g/l

Qualität: VDP.Erstes Gewächs

Passt zu: Kalbsragout mit Sahnesauce. Pastagerichte mit Parmesan und frischem Trüffel

Trinktemp.: 10-14°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Gipskeuper

Ausbau: Spontangärung, Ausbau 12 Monate auf der vollen Hefe in gebrauchten 300 l Tonneaux, 8 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahltank, unfiltriert abgefüllt

In der Nase, keine Fruchtbombe, sondern elegant mineralisch, mit weichen Noten von Hefe, Getreide vereint mit Honig und Walnuss. Die Aromen verheißen schon die Cremigkeit am Gaumen und den Genuss dabei. Es gesellen sich Birne, Mirabelle und feine Honigmelone hinzu. Auch am Gaumen geschmacklich burgundisch elegant und doch mit viel Kraft und Extrakt. Die Mineralische Note erscheint gar pulvrig am Gaumen und gibt einen vollendeten Schmelz. Nussige Noten mit Struktur gebenden Gerbstoffen gesellen sich im Mittelstück und sehr langem Finale hinzu. Ein Chardonnay, der sicher noch einige Jahre reifen kann. Beim jetzigen Genuss gerne vorab belüften.



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG