

alexander egermann

Chardonnay reserve

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Chardonnay
Boden	sandige sowie schottrige Schwarzerde
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,1 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 19 °C in 500 Liter Eichenfässern und im Stahltank, Batonnage
Ausbau	9 Monate, in 500 Liter Eichenfässern und im Stahltank auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Juni 2023
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	10-12 °C
Trinkreife	2023-2029
Beschreibung	satte goldgelbe Farbe; in der Nase reife Banane, reife Birne, eine zarte Mango- und Marillenote, leicht getoastetes Weißbrot, Maroni, vegetabile Anklänge feiner Brichetouch, hinterher noch eine Ahnung von Haselnuss; am Gaumen eine satte Substanz mit salzig erfrischendem Säurespiel, vollmundige Textur; tolle Harmonie zwischen Cremigkeit, Fülle und einer zart seidigen Eleganz; schmeichelnder Trinkfluss; im Finisch wunderschön ausgewogen, lang anhaltend ohne dabei opulent zu sein; ein individueller Alleskönner

