

# alexander egermann

## Chardonnay reserve

Jahrgang	2023
Rebsorte	100% Chardonnay
Boden	sandige sowie schottrige Schwarzerde
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,7 g/l
Vinifikation	Vergärung in 500 Liter Eichenfässern und im Stahltank, Batonnage
Ausbau	9 Monate, in 500 Liter Eichenfässern und im Stahltank auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Juli 2024
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	10-11 °C
Trinkreife	2024-2030
Beschreibung	<p>mittleres goldgelb; exotische, gelbfruchtige Nase nach reifer Banane, Mango, Maracuja, etwas Orangenschalen, ganz feine würzige Anklänge, getoastetes Weißbrot, erinnert ein wenig an weiße Schokolade, zart floraler Hauch, Kräuter;</p> <p>sehr schöner Schmelz am Gaumen, mollig weich und zugleich salzig animierend; die Säure sehr gut eingebunden; macht einen zarten Druck, wunderschöne Balance, sehr einladend; haftet lange am Gaumen und klingt mit einer exotischen Reife nach</p>

