

Chardonnay BIO Spätlese trocken Galler



ANBAUGEBIET	Deutschland/Pfalz
PRODUZENT	Galler, Kirchheim a.d. Weinstraße
	Mit ganz eigenen Vorstellungen übernahmen Ansgar und Katja Galler 2009 einen kleinen, traditionsreichen Betrieb, der sich fortan als Weingut Galler einen guten Ruf erarbeitete. Die beiden fanden mit den 11 Hektar Rebfläche in besten Lagen einen Weg, ihre Vision von möglichst natürlichen Weinen zu realisieren. Katja und Ansgar Galler wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Ihre Eingriffe in den Weinberg beschränkt sich auf das Notwendigste. Seit 2012 pflanzen sie dazu ausschließlich neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwis. Sie sind ein wichtiger Teil von Gallers Vorstellung von nachhaltigem, möglichst ressourcenschonendem Bio-Weinbau geworden. Umso mehr freut sich das Weingut über all die Auszeichnungen und positiven Rückmeldungen auf die Piwi-Weine.
REBSORTE	Chardonnay
QUALITÄT	Spätlese
BODENART	Löss
VINIFIZIERUNG	Ausbau Spontangärung im Barrique mit anschließender Reife auf der Hefe; mit nur einer Filtration abg
Farbe:	tiefes Zitronengelb
Duft:	Saftiger Apfel, Mirabelle, frische Wildkräuter, Ingwer, Muskatnuss
Geschmack:	Saftig nach Apfel, gelben Früchten und frischen Wildkräutern. Dabei cremig, komplex und ausgewogen. Moderate Säure.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	Saftig, cremig, komplex & ausgewogen. Säure (-). Der Wein wurde nach den Biolandrichtlinien nachhaltig & ressourcenschonend produziert.
WEINANALYSE	Alkohol 13,1 % vol. R-Zucker 3,30 g/l Säure 4,90 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPERATUR	10-12 °C
DEKANTIEREN	Nein
LAGERFÄHIGKEIT	2 Jahre +
SPEISEEMPFEHLUNG	Kabeljau an Senfsauce auf Grillgemüse, indisches Chicken Karahi, Pesto Gerichte
ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG	BIO