

Chardonnay Reserve BIO QbA trocken Bietighöfer



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz
PRODUZENT Bietighöfer, Mühlhofen
 Stefan Bietighöfer, Mid-Ager, Genussmensch, Demeter-Winzer aus dem Südpfälzer Hinterland. Genauer: Billigheim-Ingenheim. Der Tiger selbst - feine Ironie! Sein Weinstil: durchdrungen von Mut, guten Ideen, Trinkerfahrung, Wissen und Intuition. Die Lagen mit gesunden, lebendigen Böden in traumhaftem Klima, die Trauben und die Natur um Billigheim-Ingenheim bilden sein Ausgangsmaterial. Die Weine selbst - eigene Köpfe mit Faustschlag. Trotzdem zugänglich, mit reichlich Trinkfluss und dem Einfluss von allerbestem Holz. Interesse? - Er beißt nicht!

REBSORTE 100% Chardonnay
QUALITÄT Qualitätswein
BODENART 80% Muschelkalk, 20% Löss
VINIFIZIERUNG Ausbau 60% in neuem Holz, 40% Stahltank, Spontangärung, BSA.
Farbe: Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen.
Duft: Physalis, Sternfrucht, Quitte, dann kommt gelber Pfirsich, Litschi und Kiwi, Passionsfrucht, etwas Vanille.

Geschmack: Komplex und verspielt, sehr aromatisch & dicht. Löffelbiskuit, Mango, Apfel, Kümmel, Minze, Sternanis. Blumige Noten (Rosenblätter, etwas Flieder, Jasmin). Angenehme Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Komplex, hocharomatisch, fruchtig, cremig, Säure (-)
 Ein individueller Chardonnay mit toller Fülle und Cremigkeit. Sehr aromatisch, tief und dicht.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker g/l Säure 7,3 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-11 °C

DEKANTIEREN nein

LAGERFÄHIGKEIT 6 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Pasta & Geflügel mit cremigen Saucen. Passt auch gut zu gebratenem Schweinefleisch z.B. zu Schnitzel.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG** BIO | DEMETER