

2022 Chardonnay "S" trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01126822

Schlossgut Ebringen



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2022

Rebsorten: Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2028

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 0 g/l

Beschreibung

Dieser Chardonnay verbindet Kraft und Eleganz. Durch die spontane Gärung im 500 L Tonneau erhält er seine feine Komplexität. Durch strikte Ertragsregulierung präsentiert er sich kräutrig und würzig mit frischer Säure, was ihm einen langen Nachhall verleiht. Passend zu gebratenem Kalbssteak, Schweinebraten, gegrilltem Fisch mit Ofenkartoffel und gegrilltem Gemüse. Spontangärung im 500L Tonneau



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2022 Chardonnay "S" trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01126822

Schlossgut Ebringen



Produzent

Das Weingut liegt in der Gemeinde Ebringen (Markgräflerland) im deutschen Anbaugebiet Baden. Verwalter und Kellermeister ist Andreas Engelmann. Die Weinberge umfassen sechs Hektar Rebfläche in der Einzellage Sommerberg (Ebringen). Sie sind mit den Sorten Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Chasselas und Sauvignon Blanc bestockt. Engelmann setzt auf eine frühe Lese und die Spontangärung, um das Potenzial der kalkhaltigen Böden zu entlocken. Das Flaggschiff des Hauses ist der „Pinot Noir S“ aus den besten Parzellen des Sommerberges. Sie lagern mindestens ein Jahr im kleinen Eichenholzfass um ihre Reife zu erhalten. Gault&Millau: 3 Trauben



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

Schlossgut Ebringen
Deutschland / Baden
Schlossplatz 1
79285 Ebringen



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter