



## Retzbacher Chardonnay trocken

Kategorie:	Weißwein – Premium mit Holz
Jahrgang:	2018
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	6,8 g/l
Bodenart:	Muschelkalk
Rebsorte:	100% Chardonnay

### Ausbauart:

Selektive Handlese, 100 % reifes, gesundes Lesegut, sanftes Pressen, Spontanvergärung im neuen fränkischen Barrique (225 l) und im Edelstahltank (800 l) – Zusammenführung beider Partien zur Abfüllung.

### Weinbeschreibung:

Unser 1. Chardonnay!!

Wir freuen uns, Ihnen unseren Chardonnay präsentieren zu dürfen. Saftige, fruchtbetonte Aromen in wunderschöner Abstimmung mit zarten und eleganten Holznuancen.

Ganz bewusst haben wir uns für ein fränkisches Eichenholzfass entschieden – und Spontanvergärung.

Warum? Um noch deutlicher zu zeigen, wo wir daheim sind, wie einzigartig unser Benediktusberg in Retzbach ist und was hier für ausdrucksstarke Weine wachsen können! Sicherlich ist dieser Wein noch mehrere Jahre lang lagerbar, aber er schmeckt jetzt schon so unheimlich lecker! Chapeau!!