

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2022 Chardonnay Trocken

Artikelnummer: 118025

Charakteristik

Der Geruch:

Duft von Zitrus, Apfel, Banane und Melone, ein Hauch von Walnuss und ganz leichtem Rauch

Am Gaumen:

Sehr körperreicher Wein, am Gaumen geschmeidig und saftig, wunderschöne Fruchtnoten, viel Banane, mineralisch und sehr lange nachhallend, die Säure ist spürbar und animierend. Lang nachhallender Abgang

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

International bedeutende Rebsorte. Ausbau 50% im großen Holz- / 50 % im Edelstahlfass.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein leichter und doch facettenreicher Chardonnay passt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad