

MARTIN OBENAU

CHARDONNAY 2017



TERROIR

Löss mit leichten Kalk und Tonanteilen.

REBSORTE

CHARDONNAY

LAGE

Topselection Glaubendorf

AUSBAU

Gärung und Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe im Granbarrel Granitfass, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2022-2026

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Gegrillter & gebratener Fisch: Zu gegrilltem und gebratenem Lachs, Thunfisch oder Rotbarsch passt sich dieser Chardonnay mit seinen würzigen und runden Aromen hervorragend an.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,5 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

In der Nase vereint sich tiefe Würze mit Citrus und Pfirsicharomen, am Gaumen mischen sich neben die wegweisende Würze auch noch steinige Noten. Kraftvoll, dicht und cremig, mit Zug und Spannung.

G

GRANBARREL