



## Chardonnay trocken

### Charakteristik

Wunderbar noble Art nach Quitte, Orange und Vanille, ganz kraftvoller Burgunder, dabei herrlich in seiner Balance.

### Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als natürlicher Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

### Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 12 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im Barrique (1/3 neues Barrique und 2/3 altes Barrique). Batonnage und Hefelager bis Juni 2018. Füllung im Juni 2018.

### 98°Oechsle

Alkohol	14 %vol
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,3 g/l
Ertrag	4000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN