

Jungenberg Chardonnay 2016

„Weiße Burgunder dienten diesem Wein ursprünglich als Vorbild. Eigenständig ist er wegen des mineralischen Bodens und unserer interventionsarmen Weinbereitung.“



<i>Rebsorten:</i>	100% Chardonnay
<i>Degustation:</i>	Mittleres Goldgelb, Goldreflexe. Anklänge von Birne und reife Tropenfrucht, zarte Holzwürze und nussigen Anklängen. Kräftiger, engmaschiger Körper, gut integriertes Holz, lebendige Säure, Mineralik und Salzigkeit im langen Abgang, dezente Aromatik.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Geflügel, Fisch aller Zubereitungsart, Pasta, Eintopfgerichte und Vegetarisches
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Anfang September handgelesen. Nach dem Reben und kurzer Maischestandzeit, wurden die Beeren gepresst und der Saft spontan in teilweise im Beton Ei und teilweise im 500er Liter Fass vergoren. Nach einer 14-monatigen Fasslagerung wurde der Wein im März 2017 gefüllt
<i>Alkohol:</i>	13,5 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure</i>	5,8 g/l
<i>Jahrgang</i>	Durch den warmen März begann der Austrieb im Jahr 2016 sehr früh. Die Erwartungen waren hoch, als Ende April 3 Frostnächte rund um den Vollmond ca die Hälfte der Ernte ruinierten. Die Qualität der verbliebenen Trauben war extrem hoch und der Jahrgang brachte zarte und extrem fein fruchtige Weine hervor.
<i>Boden</i>	Glimmerschiefer durchsetzt mit kalkhaltigem Lehm