



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Chardonnay -S- · Selektionswein

### Weingut Dautel

|                   |   |
|-------------------|---|
| Typ               | Weisswein   |
| Herkunftsland     | Deutschland   |
| Region            | Baden-Württemberg   |
| Anbaugebiet       | Württemberg   |
| Klassifikation    | Selektionswein  |
| Rebsorte          | Chardonnay 100%   |
| Weinberg/Boden    | Gipskeuper  |
| Hektarertrag      | 45 hl/ha  |
| Weinlese          | Von Hand  |
| Vinifikation      | Schonende Traubenverarbeitung,<br>Spontangärung mit natürlichen Hefen im<br>Eichenholzfass, Ausbau auf der Vollhefe,<br>natürlicher biologischer Säureabbau   |
| Ausbau            | ca. 12 Monate in neuen und<br>gebrauchten Barriques   |
| Alkoholgehalt     | 13.5%   |
| Trinktemperatur   | 12-14° C  |
| Lagerung          | 8-10 Jahre  |
| Gebinde           | 75 cl. – 6er Karton   |
| Degustationsnotiz | Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase<br>konzentriert und kräftig mit reintoniger Frucht. Am Gaumen<br>fruchtig und mit animierendem Säurespiel. Elegant, dicht und<br>komplex mit einer feinen Würze und Mineralität im lang<br>anhaltenden Abgang. |
| Genussempfehlung  | Meerfisch und kräftige Süßwasserfische, Kalbfleisch, Geflügel,<br>mittelreifer und Weichschimmelkäse  |

