

Chardonnay Heideboden

2025 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Chardonnay
variety:	Chardonnay
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	80% kühle Gärung im Stahltank bei ca. 20°C, 20% Holzvergoren
vinification:	80% cool fermentation in stainless steel at 20°C, 20% wood fermentation
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
aging:	6 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2030
drinking maturity:	2026 – 2030
Gesamt Zucker:	2,4 g/l
reducing sugars:	2,4 g/l
Titrierbare Säure:	5,2 g/l
total acidity:	5,2 g/l
Alkohol:	13 vol.
alcohol:	13 % vol.
Weinbeschreibung:	Reife Williamsbirne, exotischer Duft, ein Hauch von Vanille; kraftvoll gebaut, fruchtiger Schmelz, angenehme Säure mit salzigem Touch, cremig und langer Abgang.
wine description:	Ripe Williams pear, exotic fragrance, a touch of vanilla; powerfully built, fruity melting, pleasant acidity with a salty touch, creamy and long finish.

