



SCHWARZ WEINGUT

2022

SCHLOSSBERG CHARDONNAY

trocken

Klassifikation	Lagenwein
Flasche	0,75 l
Rebsorte	Chardonnay
Lage	Rotenberger Schlossberg
Geschmack	trocken
Gärung	65 % im neuen Barrique und 35 % im zweitbelegten Barrique vergoren
Ausbau	Lagerung zu gleichen Teilen wie bei der Gärung Batonage (10 Monate) bis kurz vor die Abfüllung
Alkohol	13,5 % Vol
Restzucker	2,4 g/l
Säure	7,5 g/l
Trinktemperatur	10°C

SCHLOSSBERG Chardonnay – unser weißes Flaggschiff.

Unterhalb der Grabkapelle in der renommierten Lage Rotenberger Schlossberg findet der Chardonnay ideale Bedingungen vor.

Bei diesem Wein liegt der Fokus auf höchster Qualität. Beginnend mit niedrigen Einzelstockerträgen, über den perfekten Lesezeitpunkt, bis hin zur optimalen Auswahl der Barriquefässer. Dezent spürbarer Holzeinsatz sorgt für eine ausgezeichnete Struktur und Fülle. Gepaart wird dies mit einer wunderbaren Säure, Eleganz und vielschichtiger Aromatik.

Mehr kann ein trockener Chardonnay nicht in sich vereinen.

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.