

Chardonnay Schriesheimer Kuhberg QbA feinherb Graf von Kageneck



ANBAUGEBIET Deutschland/Baden
PRODUZENT Graf von Kageneck, Mundingen-Breisach
Ein leibhaftiger Graf namens "von Kageneck" übernahm die Patenschaft zur Firmierung der Kellerei. Seit 1672 ist das Schloss Munzingen Residenz dieses edlen Geschlechts. Die Rebflächen südlich vom Tuniberg umfassen rund 80 Hektar.

REBSORTE 100% Chardonnay

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Vulkangestein

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Mittelkräftiges Gelb

Duft: Feine Aromen nach gereiften tropischen Früchten. Er duftet schön nach kräftigem Waldhonig und auch leicht nach Karamell.

Geschmack: Mittlerer Körper, Geschmacksausprägung nach Äpfel, Birnen und Trauben. Die Karamellnote findet sich im Geschmack wieder, wo sie auf eine Note nach eingelegten süßen Früchten trifft. Der Wein ist gleichzeitig schön samtig und cremig, mittlere Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromatischer Wein, mittlerer Körper, mittlere bis leichte Säure. Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Eine DNA-Analyse ergab, dass die Rebe eine natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc/Heunisch ist. Weltweit sind ca. 175.000 Hektar Rebfläche mit Chardonnay bestockt. Damit liegt er in der Rangliste der meist angebauten Rebsorten auf Platz 8.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.
R-Zucker 14,7 g/l
Säure 6,3 g/l
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zu leichten Fleischgerichten (Hähnchen gegrillt oder auf Salat).

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.