

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

CHARDONNAY - HANDWERK -



Unser Chardonnay Handwerk zeigt sich in der Nase klar strukturiert mit transparenter Frucht und saliner Struktur. Seine Kernobst- und Zitrusnoten werden grundiert von markant mineralischen Eindrücken sowie salzigen und dezent rauchigen Noten im Obertonbereich. Im Antrunk zeigt er sich gradlinig und fokussiert mit feiner Phenolik, animierender Haptik und zart salzigem Finish.

| | |
|------------------|--|
| Jahrgang: | 2023 |
| Ausbau: | schonenden Traubenpressung, Spontangärung im Edelstahl, bis zur Füllung auf der Vollhefe, ohne Einsatz jeglicher Schöpfung / Behandlungsstoffe |
| Boden: | teils vom Ton, teils vom Kalkboden |
| Ertrag: | 50-70 hl/ha |
| Speisebegleiter: | Der seriöse Begleiter zur täglichen Kost von Montag bis Freitag. |
| Trinktemperatur: | 12 Grad |
| Alkoholgehalt: | 12,0 % Vol |
| Analyse Z / S: | 3,6 gr / 4,4 gr |
| Lagerhinweise: | Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern |
| Zertifizierung: | DE-ÖKO-022 / Demeter |