



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Chardonnay Kalkstein QbA

J. Trautwein

Expertise:

Goldgelb. In der Nase Noten von Melone und unreifen Äpfeln. Am Gaumen sehr komplex und cremig. Dank des Holzeinsatzes entsteht ein angenehmer Schmelz.

Geschichte:

Mit einer 9-monatigen Hefelagerung und einem dezenten Holzeinsatz produziert das Weingut **Trautwein** einen **Chardonnay**, der so wunderbar cremig und komplex ist. Die Kombination aus Spontan- und Reinzuchtheferen kriert diesen auf **Kalkstein** angebauten Chardonnay.

Wer das Haus kennt weiß, mit welcher Sorgfalt und bewusstem Umgang mit der Natur in den Weinbergen gearbeitet wird. Nur die feinsten und besten ausgewählten Rebflächen schaffen es in die Bewirtschaftung der Familie zu kommen.

Das Weingut ins Lonsheim wird bereits in 4. Generation geführt. Die Hänge der Weinberge sind überwiegend nach Westen ausgerichtet, weshalb die Reben von der Abendsonne sehr profitieren.

Eine echte Winzer- und Jägerfamilie, der der Erhalt der Natur sehr am Herzen liegt!

Artikelnummer:	195633
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2021
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	12,00 %
Restzucker:	2.4 g/L
Säuregehalt:	5.4 g/L
Ausbau:	kleiner Holzanteil, Spontanvergärung
Reifezeit:	12 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



Speisenkombination

Schalentiere und Meeresfrüchten