



BADEN Sélection *Alte Reben*

CHARDONNAY

ALTER DER REBEN CA. 15 JAHRE

Chardonnay gehört zu den bedeutendsten und weltweit am weitesten verbreiteten Rebsorten. Ihre Herkunft liegt im französischen Burgund, doch sie hat sich über die Jahrhunderte in fast allen weinbautreibenden Ländern etabliert. Die globale Anbaufläche ist mit der des Rieslings vergleichbar. In Deutschland wächst die Bedeutung des Chardonnay stetig – besonders in klimatisch begünstigten Regionen wie Baden.



Zutaten &
Nährwerte

CHARAKTER

In der Nase zeigt sich ein feinwürziger Duft mit Aromen von Melone, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren und nicht ganz reifen Äpfeln. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer festen Struktur, einer gut eingebundenen Säure und einem harmonischen, lang anhaltenden Nachhall. Ein typischer, trockener Chardonnay mit Frucht, Würze und Ausgewogenheit.

BÖDEN

Der Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und warmen Böden – Bedingungen, wie sie in vielen Teilen Badens ideal gegeben sind. Diese Bodentypen fördern sowohl Reife als auch Aromenvielfalt und verleihen dem Wein Struktur und Ausdruckskraft.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU

Die Trauben werden schonend gelesen und temperaturkontrolliert vergoren, um die charakteristischen Fruchtaromen zu erhalten. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, was dem Wein Klarheit und Frische verleiht. Der Ausbau auf der Feinhefe sorgt für zusätzliche Tiefe und ein angenehmes Mundgefühl.

EMPFEHLUNG

Passt zu Fisch und Meeresfrüchten aber auch zu Gebratenem. Solo ist es auch ein exzellenter Genuss.

Serviertemperatur: 7 bis 10 °C

ANALYSE

Alkohol 13,0 % vol. | Restzucker 6,8 g/l | Säure 6,4 g/l

Anbaugebiet Baden | Enthält Sulfit

EDITION BIMMERLE

