



DR. BAUMANN

1928 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung Chardonnay trocken / im Barrique gereift
Weingut Dr. Baumann

Anbaugebiet Württemberg
Lage Selektion aus Einzellagen
Boden Muschelkalk

Jahrgang 2016
Füllgröße 750 ml
Artikelnummer 4990

Qualität Ertragsreduktion durch Traubenhäufung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques für ca. 9 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau.

Beschreibung Goldgelb im Glas mit einer komplexen Nase. Dezentere Holznoten von Bourbon Vanille und dem Hauch gerösteter Mandeln machen diesen Wein einzigartig. Die klassische Bananen-Note des Chardonnays und der zarte Schmelz erzeugen ein volles und harmonisches Mundgefühl. Spitzenklasse!

Empfehlung Ideal zu Fisch, Gänseleber und Wildgeflügel. Optimale Trinktemperatur bei 10°C - 11°C.

Lagerpotenzial Lagerungspotenzial 8-10 Jahre

Analyse Alkohol 13,5% Restzucker 1,3gr/l Säure 5,7 gr/l