



DR. BAUMANN

1 9 2 8 / 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	2018
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	10107480
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. Dezent 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 13,3% Restzucker 1,9gr/l Säure 4,9 gr/l