

Chardonnay Réserve „Sperberbaum“ 2019

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Sperberbaum
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Aroma	Harmonische Vanillearomen in der Nase. kräftige Frucht nach gelber Birne, Melone und Mirabelle. Im Mund sehr komplex und gleichzeitig fruchtig filigran.
Speiseempfehlung	Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 8 Monate auf der Hefe gereift. Anschließend malolaktische Fermentation.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	3,9 g / L