



CHARDONNAY

Smaragd 2017 Ried Kollmütz

Kollmütz

Der Kollmütz ist im Osten von Löss und im Westen von Feld geprägt. Unsere wichtigste Lage, in der wir gleich vier Weingärten auf (Stein-) Terrassen und auf dem Hochplateau haben. Hier gedeihen manche unserer besten Weine aus den Rebsorten Riesling, Gr. Veltliner und Chardonnay

Über den Wein

Eine hochelegante Interpretation dieser Sorte, wie sie es verdient hat, und uns dankt, mit einer kristall-kühlen Brillanz, einem gesteinsmehligem Charakter und einer salz-zitronigen Frische zum (Neu-)Verlieben, Apfelsidre, bei dem auch ein paar Birnen im Korb gelandet sind, Grapefruit, Nashi, Zitruszesten, darunter liegt - betont subtil - eine charmante Fülle verleihende Schicht frischer Tarte Tatin und weißer Mandelmousse, ein Hauch Exotik à la Babyananas & kandierter Orange, stets fein & klar, nuancierter Schmelz mit einer kalkstaubigen Ader wie ein Laser, der locker bis nach Chablis strahlt ... Chardonnay 3.0, entschlackt, fettfrei, ungesüßt, superfit für ein Date mit Safran-Risotto, Jakobsmuschel & Co.

Werte

Trinken: 2018 – 2028 , Drehverschluss

Ernte: 8.10.2017

13,3 vol% Alk., 7,1 ‰ Säure, 4,4 g/l Restzucker
trocken