

## **2018 CHARDONNAY TROCKEN | BY BJÖRN & TOBIAS KNE- WITZ**

Herkunft Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals  
Vinifikation Lesezeit: September 2018 Ganztraubenpressung, Gärung mit  
traubeneigenen Hefen zu 30 % im Edelstahltank und zu 70 % in französi-  
schen Barriques und Tonneaux sowie in traditionellen Holzfässern Abfül-  
lung: Ende März 2019 Analysewerte RZ: 5,0 g/l | Säure: 7,1 g/l | Alc:  
13,0 % vol. Weinbeschreibung Der Wein läuft limonengelb und spritzig  
ins Glas. Das Bukett wirkt angenehm dezent mit Aromen von Melone, Bir-  
ne, Granny Smith Apfel aber auch Brioche und Mandel. Am Gaumen eine  
sehr feine wie mundfüllende Textur, mittlerer Körper und Länge. Die mo-  
derate Säure ist wunderbar eingebunden. Im Finish zeigt sich eine fast  
kalkig wirkende Mineralität sowie noch einmal die feinen Fruchtaromen.  
Ein fantastischer Chardonnay mit viel Struktur aber wenig Gewicht. Es ist  
der universelle Essensbegleiter zur Sommerküche. (Romana Echensper-  
ger, Master of Wine)