

Der orange OUVERTURE

90% Chardonnay - 10% Ungarische autochthone Sorten
2017



Die Brillanz des Chardonnay trifft auf ungarischen Charme - Zitrusfrüchte und vulkanische Eleganz.

Jahrgang: 2017

Rebsorten Zusammensetzung: 90% Chardonnay - 10% Ungarische autochthone Sorten

Typ: Naturwein

Kultivierung: Bio-Zertifizierung HU-ÖKO-02

Weingärten: Badacsony: Nemesgulács

Vinifikation: Offen auf der Maische vergoren, von Hand eingemaischt - mindestens 1 Jahr lang in 500-Liter-Eichenfässern gereift.

Säuregehalt: 5.1 g/l

Alkoholgehalt: 12.5%

pH: 3.72

Zucker: 0.5 g/l

Flaschengröße: Flasche 0.75 l

Erntebeginn: 23.09.2017

Abfülldatum: 01.01.2019

Geschmack & Genuss: Leuchtend kräftiges Orangengelb. Frische Zesten von Bergamotte, frischer Lavendel, Orangenkonfit, ein Hauch von Karamell. Saftige, reife und warme Frucht nuances, frisch strukturiert, vulkanische Mineralität unterstützt durch das Tannin. Perfekt für eine köstliche Käseplatte.

