


# 2023er Chardonnay
## Winklerberg

**Charakteristik:**

Duft von feiner Vanille, fruchtig, zartes Barrique, spontan vergoren, voll im Geschmack, vielschichtig

**Unsere Empfehlung:**

Kräftiger Fisch | Asiaküche | Bressepoularde mit Kartoffelpürée

**Expertise:**

| | |
|---|---|
| Lage: | Ihringer Winklerberg |
| Boden: | Vulkangestein / Mit Lössauflage |
| Ausrichtung: | Terrassenlagen nach Süden |
| Lesedatum: | Sep 23 |
| Öchsle: | 94° |
| Kelterung: | Ganztraubenpressung |
| | Selbstklärung durch Sedimentation |
| Ausbau: | Spontangärung |
| | Barrique 350 l |
| | Feinhefelager bis Juli 2024 |
| Abfüllung: | August 2024 |
| Ausbauart: | trocken |
| Restzucker g/l: | 2,4 |
| Säure g/l: | 6,0 |
| Alkoholgehalt % Vol.: | 13,0 |

Enthält Sulfite | Deutscher Prädikatswein
Erzeuger: Weingut Konstanzer

DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

**Weingut Horst und Petra Konstanzer**
Quellenstraße 22 · 79241 Ihringen · Telefon 0 76 68 /55 37 · Fax 0 76 68 /50 97
eMail info@weingut-konstanzer.de · www.weingut-konstanzer.de