

# KNIPSER



## 2004er Chardonnay \*\*\*

Auslese trocken

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** gegrillter Wolfsbarsch, gebratene Jakobsmuscheln

**Trinkreife/Lagerung:** 2010 bis 2020

**Säure:** 7,6 g/l

**Restsüße:** 5,4 g/l

**Alkohol:** 13,8 Vol.%

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.

Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von über 100°Oe und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen nach Haselnüssen aber auch karamelige Aspekte.

Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2014 erreichen. Will man ihn vorher trinken sollte man ihn dekantieren.