

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

TON.BODEN CHARDONNAY



Ausgeglichen und klar zeigt sich unser Chardonnay vom TON.BODEN in der Nase: zart rauchig in der Kopfnote schwebt die reduzierte Frucht über über der salinen Gesamtstruktur des Weines. Gestossene Austernschalen und dezente Holzwürze umrahmen ihn in der Nase, im Antrunk zeigt er sich straff mit würzigem Extrakt und lang gespanntem, reifen Säurebogen, flankiert von animierend herbem Gerbstoff mit transparent-kühlem Nachhall.

-zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt, ohne Einsatz jeglicher Schönungs/Behandlungsstoffe-

Jahrgang:	2023
Ausbau:	selektive Handlese, lange Mazeration der Maische, schonende Pressung, ohne jegliche Filtration für 11 Monate in 500L Holzfass (1/3 neue Fässer), Vergärung mit natürlicher Hefeflora-währenddessen wird die Hefe hin und wieder aufgerührt, biol.Säureabbau
Boden:	schwerer Tonboden mit Mergel durchsetzt
Ertrag:	40 hl / ha
Speisebegleiter:	Ein Top-Begleiter zur gehobenen Küche mit feinen hellen Saucen.
Trinktemperatur:	14 Grad
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol
Analyse Z / S:	2,5 gr / 5,3 gr
Lagerhinweise:	Bitte an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter