



ORTENAUER WEINKELLER

SEIT 1953 IN BADEN

Weinexpertise

Charakterköpfe 53 Chardonnay Kabinett trocken 0,75 L

Der Chardonnay stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder oder auch ein Riesling. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat.

Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	Baden
Qualitätsstufe:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Jahrgang:	2024

Ausbau: Die vollreifen, dunkelgelben Chardonnaytrauben werden von Hand gelesen und anschließend einer zwölfstündigen Maischestandzeit unterzogen. Nach dem schonenden Abpressen sowie dem langsamen und kühlen Vergären bei 13 °C im Edelstahltank erfolgen drei Monate Ruhe im Holzfass



Aromen von Stachelbeere und Aprikose



Vollmundiger Wein mit fruchtigem Bukett und milder Säure



Dieser Chardonnay ist ein idealer Begleiter zu gegrilltem Gemüse, Kurzgebratenem sowie Fisch vom Grill



8–10 °C

Analyseauszug aus AP-Nr.*

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Säure:	6,2 g/L
Süße:	6,0 g/L
Trinkreife:	2025–2028

Aromen:



Stachelbeere



Aprikose



Enthält Sulfite

*Analysewerte laut A. P.-Nr. 548.120.25
Stand: 15.12.2025