



ORTENAUER WEINKELLER

SEIT 1953 IN BADEN

Weinexpertise

Aurum 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 alten 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: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Jahrgang: | 2019 |

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 folgen für Aurum drei Monate der Ruhe im mehrfachbelegten Barriquefass.



Aromen von Ananas, Aprikosen und Karamell



Vollmundige Frische und der fruchtig-trockene Charakter



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



8–10 °C

Analyseauszug aus AP-Nr.*

| | |
|-----------------------|-----------|
| Alkoholgehalt: | 13 % vol. |
| Säure: | 5 g/L |
| Süße: | 0,4 g/L |
| Trinkreife: | 2020–2025 |

Aromen:



Ananas



Aprikose



Karamell



Enthält Sulfite

*Analysewerte laut A. P.-Nr. 548.161.20
Stand: 21.08.2020