



Weingut Schloss Ortenberg
GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Granit Chardonnay trocken 2024

Weinexpertise

Charakter	Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.	
Herkunft & Terroir	Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.	
Ausbau	Temperaturkontrollierte Vergärung über rund 10 Tage bei 16–18 °C mit Reinzuchtheфе. Vier Wochen Vollhefelager und 8–12 Wochen Feinhefelager; Filtration vor der Füllung. Bei den Burgundersorten werden rund 30 % im großen Holz ausgebaut.	
Sensorik	In der Nase zeigen sich gelber Apfel, Quitte, Zitrus und feine nussige Anklänge. Am Gaumen präsentiert sich der Wein strukturiert und ausgewogen mit animierender Säure, dezenter Cremigkeit und würzigem Nachhall. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing	Passt besonders zu gegrilltem Fisch, Hähnchen, cremiger Pasta und Ofengemüse. Besondere Empfehlung: Cremiges Zitronenrisotto mit gebratenem Hähnchen oder Kräuterseitlingen.	
Servierempfehlung	7–9 °C sofort bis 24 Monate nach der Füllung	
Technische Daten	Alkohol	12,0 % vol.
	Säure	5,8 g/l
	Restzucker	3 g/l
	Extrakt	18,6 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée:	Chardonnay
	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
	Geschmack:	trocken
Zutaten & Allergene	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	