



St. Andreas Chardonnay 1G

Andreasberg trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein anspruchsvoller Lagenwein aus dem Andreasberg, der Struktur, mineralische Spannung und elegante Kraft verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus der Monopollage Andreasberg direkt oberhalb des Weinguts. Die granitgeprägten Böden und der Einfluss des Schwarzwaldes verbinden reife Frucht mit Frische und mineralischer Präzision.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C in Tonneau und Stückfass, teilweise spontan mit autochthonen Hefestämmen. Anschließend 12 Monate Vollhefelager.	
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. Der Ausbau verleiht zusätzliche Textur und eine fein eingebundene Würze.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Jakobsmuscheln, gebratenem Steinbutt, Geflügel in heller Sauce und Risotto mit Parmesan. Besondere Empfehlung: Gebratener Steinbutt mit Selleriepüree und Beurre blanc.	
Servierempfehlung:	10 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,06 % vol.
	Säure	6,3 g/l
	Restzucker	0,7 g/l
	Extrakt	19,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Chardonnay
	Qualitätsstufe	St. Andreas
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	