



St. Andreas Chardonnay GG Schlossberg trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein tiefgründiges Großes Gewächs mit hoher Konzentration, präziser Herkunft und langem Reifepotenzial.	
Herkunft & Terroir:	Die Große-Gewächs-Lage Schlossberg umschließt Schloss Ortenberg auf einem kargen Granit-Bergsporn. Die exponierte Lage verbindet Reife und Kraft mit der für Ortenberg typischen mineralischen Spannung.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C im Tonneau, vollständig spontan vergoren. Anschließend 12 Monate Vollhefelager für Tiefe, Textur und langes Reifepotenzial.	
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. Die hohe Konzentration und die mineralische Spannung geben dem Wein zusätzliche Länge und Entwicklungspotenzial.	
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 6 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	5,3 g/l
	Restzucker	0,4 g/l
	Extrakt	17,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Chardonnay
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	