



STERN

## RÉSERVE

Chardonnay trocken \*\*\*

Ausbau:

in neuen 225 Liter Barriquefässern vergoren und auf der Hefe gereift („sur-Lie“)

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Im neuen Barrique gereift. Leuchtendes hellgold. Im Bukett finden sich Ananas, Vanille, Melone, Bananen, gebrannte Mandeln und Nougat. Ein großer Burgunder mit einer feiner Mineralik und hochwertigen Röstnoten. Im Geschmack: cremige Textur, komplex und trotzdem fein. Hervorragend zu hellem Fleisch und Fisch.

Glasempfehlung: Zalto Burgund

Empfohlene Trinktemperatur:

8-11 °C

