

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

Chardonnay 2022 Meisterstück

Ein mineralischer Chardonnay par Excellence – ein Spiegelbild unseres Terroirs!



| | |
|-----------------|--|
| Jahrgang: | 2022 |
| Qualitätsstufe: | Badischer Landwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Boden: | Granit |
| Geschmack: | Trocken |
| Ausbau: | Vergärung und Lagerung in jungen und neuen Barriquefässern für zehn Monate |
| Farbe: | Helles Goldgelb |
| Duft: | Zarte Noten von Reduktion, Feuerstein und Rauch; dahinter auch Aromen von weißen Blüten und Früchten |

Mund:

Zum aktuellen Zeitpunkt jugendlich straff mit präsender Säure- und Tanninstruktur. Auch hier ist die Frucht noch schüchtern und etwas verhalten. Die enorme Mineralik spiegelt sich in einer linearen Art, die in einem langen Nachhall mündet. Hier zeigen sich auch nochmals rauchige Aspekte, die der Granit diesem Wein verleiht.

Trinkreife:

2025 - 2030

Trinktemperatur:

12 °C

Speisen:

Alle Speisen, denen ein Schuss Säure guttut, werden mit diesem Chardonnay den Traumpartner finden. Die Kombination mit frischen Austern ist damit legendär. Andouillette bourguignonne leicht geräuchert passt ideal dazu durch die rauchige Note. Aber auch ein Kalbfleischblanquette harmoniert perfekt mit seiner leicht cremigen und zitronigen Sauce.

Alkohol:

12,5 % vol

Restzucker:

2,5 g/l

Säure:

7,3 g/l

Glasempfehlung:

Burgunderglas

Karaffieren:

Ja, 4 Stunden