



Chardonnay 2018

„Orange“ - trocken -

Der Orange-Wein ist Weißwein mit Maischegärung, der ähnlich wie Rotwein erzeugt wird. Durch lange Maischestandzeit während der Gärung geben die Traubenschalen Farbe und wertvolle Inhaltsstoffe ab.

Nach 4 Wochen Gärung auf der Maische, erfolgte eine zehntonatige Reifung im Stahltank. Dabei wird auf Schwefelung verzichtet und dem Wein viel Zeit für seine Entwicklung gegeben. Die Fülle der Inhaltsstoffe und Komplexität der Aromen sollen erhalten bleiben – und so wird der Wein unfiltriert abgefüllt.

Der Chardonnay Orange entwickelt sich im Glas entwickelt ständig weiter und zeigt viele unterschiedliche Facetten. Angebrochene Flasche entwickeln sich über mehrere Tage weiter – spannend dies auszuprobieren.

Duft: Einladende orangene Farbe, leicht trüb da unfiltriert, im Duft komplex (Aprikose, Dörrobst), vielschichtig und aufregend anders.

Geschmack: Der vielschichtige Geschmack ist kräftig, würzig und doch cremig mit dezenter Säure. Ein Erlebnis zum Ausloten der eigenen Grenzen der Wahrnehmung.

Analyse: Alk.: 14,0%Vol. Säure: 5,1 g/l Rz.: 1,9 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite **Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 14- 16°C – nicht zu kühl –

Trinkreife: 2019-2025+

Speiseempfehlung: Als Aperitif – wenn man trockenen Sherry mag. Zu kräftigen Speisen – bitte selbst erforschen zu was er passt.

... Der *Chardonnay „Orange“* – außergewöhnlich – kraftvoll!

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www. weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

