

Chardonnay unoaked QbA trocken



Artikelnummer	DE57058
Erzeuger	Weingut Jakob Jung - VDP
Jahrgang	2015
Herkunftsland	Deutschland
Anbaugebiet	Rheingau
Rebsorte	Chardonnay
Flaschenvolumen	0,75 l

Weincharakter

intensiver, typischer Chardonnay, gepaart mit viel Spiel und Länge

Speiseempfehlung

Gefüllte Pasteten, warme Vorspeisen, helles Fleisch

Zusatzinformationen

Kerngesundes Lesegut und eine lange Maischestandzeit führen zu dieser Chardonnay-Aromatik

Weingut

Seit 1799 ist das Weingut in Familienbesitz. Der heutige Senior Ludwig Jung stieg im Jahr 1969, 18-jährig in den Betrieb ein und übernahm 1974 nach Abschluss der Winzermeisterprüfung das Weingut von seiner Mutter, das er bis 2007 verantwortlich leitete. Der jüngste Sohn und heutige Inhaber, Alexander Johannes, hat Anfang 2007 sein Weinbau-Studium in Geisenheim als Diplom Ingenieur erfolgreich abgeschlossen Praktika im Weingut Bercher am Kaiserstuhl und Weingut Kaapzicht in Stellenbosch/Südafrika, vor und während des Studiums waren weitere Stationen seiner Ausbildung. In den letzten Jahren wurde das Weingut, durch Zukauf von Grundstücken wesentlich erweitert, dazu gehört auch ein über 250 Jahre alter Felsenkeller, der mit einer konstanten Temperatur von 11° C. ideal ist für die Lagerung und schonende Reifung der Flaschenweine. Die Weinberge des Weingutes befinden sich vorwiegend in den Erbacher Spitzenlagen □ Hohenrain, Siegelsberg, Steinmorgen und Michelmark. Die 14 Hektar große Weinbergsfläche ist mit 80 % Riesling, 14% Spätburgunder bestockt. Die restlichen 6 % teilen sich auf in Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Merlot und Gewürztraminer.

Analysewerte

Gesamtsäure: 6,20 g/l
Restzucker: 4,10 g/l
Alkohol: 12,50 % vol.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Prior Weinhandel

Am Arnsberg 16
33619 Bielefeld

Tel 0521 104637

info@prior-weinhandel.de
www.prior-weinhandel.de

PRIOR
WEINHANDEL