

Chardonnay



Der Komplexe

Mit seinen Aromen von Pfirsich, Ananas und Mandeln und dem kraftvoll eleganten Körper ist er für Vorspeisen, Lachs oder leichte Fleischgerichte wie geschaffen. Vollmundig mit edler Eleganz und Frische.



i Beschreibung

In der Nase entfalten sich feine Noten von reifen Pfirsichen, frischer Ananas und einem Hauch Mandel, die sich harmonisch mit der lebendigen Frische am Gaumen verbinden. Der Wein zeigt einen vollmundigen Körper, bleibt dabei jedoch stets ausgewogen und überzeugt mit seiner edlen Eleganz. Perfekt geeignet als Begleiter zu Vorspeisen, Lachs oder leichten Fleischgerichten, bietet unser Chardonnay sowohl Genuss in jungen Jahren als auch Potenzial für eine spannende Reife.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet (gepflanzt 2007-2015). Die Trauben stammen aus der höher gelegenen Lage Landsknecht mit leicht sandigen Böden. Seit 2025 verarbeiten wir zusätzlich Trauben aus der Lage Sefi in Malans.



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Trinktemperatur

14°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

100% Chardonnay



Ausbau

Die Trauben werden mit unterschiedlichem Zuckergehalt geerntet und in verschiedenen Ausbaumarten vinifiziert. Wir vergären den Saft mit einem hohen Anteil an Trubstoffen, spontan und direkt im Holzfass. Der Wein lagert ein Jahr lang in Barriques auf der Hefe. Wir setzen durchschnittlichen 30% Neuholz ein.

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73