

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER CHARDONNAY

CHARAKTER

Der Chardonnay steht für einen ausgeprägten Körper und geringer Säure, die ihm einen besonderen Schmelz verleiht. Er wächst auf kalkhaltigen Böden des Nieder-Olmer Klosterbergs. Flachbogenerziehung, grüne Lese und entblättern der Traubenzone tragen zur Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung bei. Nach einer Vorselektion der unreifen Trauben per Hand werden ausschließlich die vollreifen Trauben mit dem Vollernter gelesen. Das sortierte und entrappte Lesegut wird leicht angequetscht, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Nach einer Mazeration von 30 Stunden werden die Trauben gekeltert. Danach findet die Gärung bei maximal 18 °C im Edelstahltank statt. Im Anschluss wird der Wein ohne Schöpfung und nur leicht filtriert abgefüllt.

EMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif geeignet, bietet sich dieser Weißwein zu Gerichten mit allem Fleisch, sowie Fisch, Salate oder auch einem Käsebuffet mit kräftigen Käsesorten und frischem Baguette an.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiss
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Restzucker:	8,7 g/l
Säure:	5,5 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

