

# CHARDONNAY – BARREL FERMENTED 2022



Jordan Winery, Stellenbosch

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Honigmelone  
Banane  
Vanille  
Kokosnuss  
Hefe  
Getoastetes Brot  
Butter

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Lagerung

teils neues  
Barriquefass

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100