

CHARDONNAY – BARREL FERMENTED 2022



Jordan Winery, Stellenbosch

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	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 Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils neues
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100