



St. Andreas Chardonnay 1G Andreasberg trocken 2022

Le nez est marqué par la chicorée et le citron salé avec un bel exotisme. Le vin montre une profondeur exigeante, grâce à des rendements faibles mais concentrés. Très sec avec de fines notes d'amertume qui conviennent bien au vin.

Producteur	Weingut Schloss Ortenberg
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	1G
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319893
Accord mets et vins	Pâtes, Légumes, Poisson



Vinification

L'élevage en fûts de bois de 1.200 litres donne une belle finition harmonieuse.

Terroir

Dans cette exposition sud-ouest entourée par la Forêt-Noire, les vignes poussent sur des sols d'altération granitique. C'est un type d'Ortenau, car le chardonnay ne peut pas nier le granit.

Histoire

Ce vin provient du monopole Andreasberg. Celui-ci se trouve directement au-dessus du domaine viticole et est exploité par le domaine viticole Schloss Ortenberg depuis le 15e siècle.

