

# Weinpass

Weingut Fischer  
Kaiserstuhl / BADEN

WEINGUT  
FISCHER



**2016er  
Fischer  
Nimburg Bottinger Steingrube  
Chardonnay  
Qualitätswein trocken „Holzfass“**

Analyse:	Alkohol:	13,0 % Vol.
	Säure:	5,4 g/l
	Restzucker:	0,4 g/l

Anbauland:	Deutschland
Anbaugebiet:	Baden
Boden:	brauner Jura, Muschelkalk und Lössauflage
Reifung:	9 Monate im großen Holzfass (2.400ltr.)

## **Besonderheit:**

Das Weingut Fischer hat bereits 1979 die ersten Chardonnay Reben angepflanzt. So sind die Reben heute in einem idealen Alter. Bedingt durch den sehr mineralischen Boden bringen die Fischer Chardonnay Weine einen sehr finessenreichen Charakter hervor.

## **Beschreibung:**

Reife Frucht nach gelben Birnen, Delicious-Äpfeln, Aprikosen und dezent cremiger Vanillenote sowie mit ganz subtiler Würze und Lohe und etwas gerösteten Haselnüssen. Dichte, feinsaftige Art am Gaumen, dennoch mit balanciertem Gewicht und keinesfalls schwer. Frische gelbe Äpfel prägen das Aroma am Gaumen. Runde und zugängliche Persönlichkeit aber auch mit feiner Würze im Nachhall. Angenehmes Säurespiel sorgt für feines, unaufdringliches Leben und anregendes Finish mit ganz subtilem Grip.

## **Essen:**

Ideal zu Fisch in verschiedensten Variationen, Pilzgerichten, Lamm und kurz gebratenem Fleisch. Ein Multitalent als Tischbegleiter.

## **Trinkreife:**

Die Trinkreife beginnt 2017.

## **Tipp:**

Servieren Sie diesen Chardonnay gut gekühlt unter 10°C. Der Wein hat ein Potenzial für mindestens 5 Jahre nach der Ernte.

Sehr zum Wohl wünscht Ihnen  
Ihr Weingut Fischer