



GNEIS ★★ CHARDONNAY 2016 · QBA TROCKEN

12,5% vol. vorh. Alkohol • 2,1g/l Restzucker • 6,6g/l Säure



DIE LAGE

Glottertäler Eichberg: Einzellage „Wisser Eck“
Verwitterter Gneis



DER AUSBAU

Die Trauben für diesen Wein wurden frühmorgens, bei kühlen Temperaturen gelesen. Nach dem Abbeeren erfolgte eine lange und schonende Pressung und eine grobe, natürliche Sedimentation über Nacht. Im Anschluss wurde der Wein spundvoll in den Edelstahltank gelegt und nach 3 - 4 Tagen setzte die Gärung selbständig ein, welche 12 Tage andauerte. Bis zur Füllung im Frühjahr lag der Wein auf der Hefe.



DER WEIN

Sehr schöne Mineralität mit feiner Frucht von gelbem Steinobst. Deutlicher Schmelz und Saftigkeit, animierende Säure und trocken ausgebaut.

WEINGUT OTTO & MARTIN FREY

Im Brühl 1 • D-79211 Denzlingen • Breisgau
Telefon 0 76 66 • 52 53 • Fax 0 76 66 • 23 14
info@frey-weine.de • www.frey-weine.de