

Thema Preisstrukturen – Wer kennt sich aus?

Spannendes „Blind Date“ zum Abschluss

6.1 2014 **Margaret River Chardonnay Vasse Felix**
Margaret River, Western Australia, Australien

Restzucker : 1,4 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 13,0% Vol.

Boden:

Alter der Reben: Jahre

Ertrag: hl/ha

Ausbau: 100% French oak, 50% new, 50% 1-2 year old, 9 months



6.2 2014 **Russian River Valley Chardonnay, DeLoach Vineyards**
Russian River Valley, Kalifornien, USA

Restzucker : g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 14,5 % Vol.

Boden:

Alter der Reben: Jahre

Ertrag: hl/ha

Ausbau: The wine was 10 months fermented in 20% French oak (20% new) with the balance in stainless steel tanks.



6.3 2015 **Chardonnay Barrique**
Kathy und Gary Jordan, Stellenbosch, Südafrika

Restzucker : g/l

Säure: g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Boden:

Alter der Reben: Jahre

Ertrag: hl/ha

Ausbau: Gebrauchte Barrique



6.4 2014 **Chardonnay trocken 'Alte Reben'**
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden

Restzucker : 0,8 g/l

Säure: 6,9 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Boden:

Alter der Reben: Jahre

Ertrag: hl/ha

Ausbau: 15 Monate im Barrique

