

MIKE MUFF

CHARDONNAY

MIKE MUFF WEINE, GOLS



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Mike Muff
Alkoholgehalt:	12.5
Ausschenktemperatur:	10-12°
Traubensorte(n):	Chardonnay

Empfehlung

Zu Speisen mit vielen Kräuternoten, gebeiztem Speck oder zur Jause.

Artikelinformation

Ende August geerntet, gerebelt in 2 offene 300liter Barriques, nicht gerutscht, 10 Tage Maischegärung, pressen in die selbigen Fässer, ausgebaut bis zur Füllung auf der Vollhefe und ohne Schwefel, homöopathische Schwellung von 5 mg/l SO₂. Trinkiefe ab jetzt bis in 10 Jahren

Degustationsnotizen

Vergorener Traubensaft! Rauchige Kräuterzwürze, feine gelbe Tropenfrucht, kandierte Orangenzensten, Macis, dunkle Mineralik. Saftig, feine weisse Tropenfrucht, mineralisch, zitronige Nuancen, ein facettenreicher Speisenbegleiter. Limetten im Nachhall, delikates Trinkerlebnis der etwas anderen Art.

Produzent

Mike Muff: Seinen ersten Wein hat Mike Muff während seiner Ausbildung zum Winzer in der Schweiz gemacht! In Österreich arbeitete er bei renommierten Winzern und lernte die Bewirtschaftung nach anthroposophischer Art kennen. In seinen drei Weingärten wird nicht gewipfelt, vieles wird mit dem Pferd bearbeitet. Im Keller gibt «low intervention» den Ton an: Trauben werden getreten, sachte gepresst. Keine Zusatzstoffe oder Filtration, Schwefel wird nur in homöopathischen Dosen oder meistens gar nicht verwendet.