

# Chardonnay Gigi – Single Vineyard

DO/MO, Jean Leon

## Herkunft

Spanien / Penedès

## Rebstock

Chardonnay

## Farbe

Stroh- bis Gelbgold mit grünlichen Reflexen

## Duft

In der Nase aromatisches Bouquet von reifer Grapefruit, Birne, gelbem Apfel, Banane, weißem und gelbem Steinobst (Pfirsich, Aprikose), Wiesenkräutern, Sommerblüten, Mandeln und frischen Haselnüssen. Im Hintergrund eher harmonisch eingebundenes Eichenholz und süße Vanille.

## Geschmack

Am Gaumen seidig frisch und lebendig mit feiner Balance von rassischer Säure, leicht herber Zitrusfrucht und geschmeidigen Eichenholznoten, die 'Vinya Gigi' noch mehr sanfte Fülle, Schmelz und Lebendigkeit am Gaumen verleihen. Langer Abgang mit anhaltender Frische und aromatischem, leicht kräutrigem Nachhall von Birne, Vanille und Limette.

## Vinifikation/Ausbau

Der Chardonnay aus der Einzellage 'Vinya Gigi' (kompakter lehmhaltiger Steinboden) wird in begrenzten Mengen von 20.000 bis 27.000 Flaschen pro Jahr abgefüllt. Die Trauben werden sanft gepresst und die Moste in Barriques aus französischer Eiche vergoren. Nach der Fermentation folgen 6 Monate Reifung auf den Feinhefen im Fass und weitere 6 Monate Ausbau auf der Flasche.

## Gradation

13.5% vol.



weinonline.ch