

**WEINGUT HÖCKLISTEIN.** Höcklistein ist nicht nur der Name unseres traditionsreichen Weinguts, sondern auch der Name einer Lage, an der seit Jahrhunderten Wein angebaut wird. Ein privilegierter Hang mit perfekter Ausrichtung auf den Sonnenverlauf und dem günstigen Mikroklima des Zürichsees.



## CHARDONNAY

### EGG

2016 | AOC ST. GALLEN

#### REBSORTE

Chardonnay

#### JAHRGANG

2016

#### CHARAKTER

Dieser vielschichtige trockene Weisswein aus der Einzellage «Egg» hat einen vollen Körper und gewinnt mit der zusätzlichen Lagerung an Komplexität.

#### LAGE

Wie der Name bereits verrät, befindet sich die Parzelle im westlichen Eck des Höcklisteins. Charakteristisch für diese Einzellage sind die langsame Reifezeit, der kalkhaltige Nagelfluhboden und die Reben aus den 80er Jahren. Diese ergeben eine optimale Voraussetzung für einen kräftigen und tiefgründigen Chardonnay. Die Erträge liegen bei 400g pro Stock.

#### VINIFIKATION

Kleinstserträge von rund 400 g/m<sup>2</sup>, Mazeration mit Traubenschalen während 24 Stunden, anschliessend Vergärung in neuen französischen Barriques zu 100%. Ausbau und Bâtonnage während 12-18 Monaten im Eichenfass.

#### DEGUNOTIZ

Duft nach Grapefruit, Quitten und Wiesenkräuter, gehüllt in einen Hauch von frischem Baguette. Kräftige Struktur im Gaumen und doch elegant.

#### PASST ZU

Fisch an Beurre blanc, Kalbfleisch, Risotto

#### TRINKREIFE

2022 - 2029

#### ALKOHOLGEHALT

13.5%

*Höcklistein*  
WEINGUT AM ZÜRICHSEE