

CHARDONNAY 2019

13 Vol% Alkohol,
3,9 g/l Restzucker
5,5 ‰ Säure



Sorte:

Chardonnay eine weltbekannte Rebsorte, die in Österreich eine eigene Stilistik erhält.

Herkunft und Boden:

Tiefgründiger Lössboden inmitten der Feuersbrunner Hanglagen prägen den Charakter dieses Chardonnays.

Ernte:

Ende September 2019

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die anregende Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines im Stahltank.

Beschreibung:

feine Fruchtnoten nach gelbem Apfel und einem Hauch Blütenhonig
noble Würze mit dezenten Nussnoten, tabakige Anklänge definieren den perfekten Sortentypus,
extraktsüßer Nachhall und spannende Mineralik im Abgang

Speisetipp: Seezunge in Weißweinsauce,
Spargelgerichte, helles Fleisch

Optimale Trinktemperatur: 11° C