

CHARDONNAY FEUERSBRUNN 2020

13,5 Vol% Alkohol,
3,9 g/l Restzucker
6,1 ‰ 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:

Anfang Oktober 2020

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:

Konzentrierte Aromatik von getrockneten Früchten, auch ein Hauch Nüsse schwingt mit. Am Gaumen, cremig mit mineralischen Kern, hinreißendes Fruchtspiel mit exotischen Kick.

balancierter extraktsüßer Nachhall und spannende Mineralik im Abgang

Speisetipp: Seezunge in Weißweinsauce,
Spargelgerichte, helles Fleisch

Optimale Trinktemperatur: 11° C