

CHARDONNAY 2018



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Der sandiger Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feinen Fruchtnote der Weine.

DER WEIN

TROCKEN • Goldiges Gelb. Der Chardonnay besticht mit einer feinen tropischen Note, zarten Honig-, Melonen- und Mango-Anklänge am Gaumen und durch seinen eleganten Abgang.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Mild gewürzte Fisch- und Fleischgerichte, fruchtige Currys, cremige Suppen, mild bis feinwürzige Käsesorten, Gerichte mit Ingwer, frischem Koriander oder Zitronen

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

8-10°C

TRINKREIFE

2019-2024

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

1,3 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500872

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500889