

CHARDONNAY 2019

LEHM



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

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

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 12,5 % vol.

SÄURE 6,5 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501213

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501220