

BIO · CHARDONNAY 2021

LEHM · CARNUNTUM ^{DAC}



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
LANDWIRTSCHAFT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM Der sandige Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

DER BIOWEIN

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

DER JAHRGANG

2021 war ein Jahr ein gutes Jahr für unsere Trauben. Im Frühling gab es keinen Spätfrost, dafür viel Niederschlag, im Sommer waren die Hitzeperioden nicht zu lang und die Lese konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Zusammen bot das Weinjahr ausgezeichnete Bedingungen für qualitativ hochwertige und gut ausgereifte Trauben mit entsprechend ausbalanciertem Säuregehalt. All das wird sich in fruchtigen und harmonischen Bio Weinen des Jahrgangs widerspiegeln.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2021-2025

ERNTZEITPUNKT
Ende September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12,50 % vol.

SÄURE 6,3 g/l

RESTZUCKER 2,3 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501695

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501701