



CHARDONNAY  
2011

## CHARDONNAY 2011

**Seine Heimat:**

Schotterböden, Sandböden und leichte humusreiche Böden  
In 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques für sechs Monate

**Sein Charakter:**

Der erfrischend Verspielte

**Sein Stil:**

Helles Goldgelb  
Intensive Frucht in der Nase, frisch, Lemongrass, fruchtig und komplex, trinkanimierend  
Feines Säurespiel am Gaumen, charmant, Blütenhonig, opulent, vielseitiger Speisenbegleiter

**Seine Begleiter:**

Hähnchen, Kalbsbraten, asiatische Speisen, wie Frühlingsrollen oder Wokgerichte, Frischkäse, Schnittkäse, wie Tilsiter, Edamer oder junger Gouda

**Seine Zeit:**

2012 - 2016

**Seine Werte:**

Alkohol: 14% Vol  
Säure: 6,1 g/l  
Restzucker: 2,2 g/l

Weingut Pöckl | Zwergäcker 1 | A-7123 Mönchhof  
Tel +43 2173 80 258 | [info@poeckl.com](mailto:info@poeckl.com) | [www.poeckl.com](http://www.poeckl.com)