



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 | www.poeckl.com