



CHARDONNAY
2019

CHARDONNAY 2019

Seine Heimat:

Schotter- und Sandböden, leichte humusreiche Böden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für sechs Monate

Sein Charakter:

Der erfrischend Verspielte

Sein Stil:

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe
Zarte Nuancen von Wiesenkräutern, reifer gelber Apfel, ein
Hauch von Birnen, feine Holzwürze
Saftig, elegant, reife Ananas, dezente Säurestruktur, feine
Süße im Abgang, ein stoffiger Begleiter bei Tisch
(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2020/21)

Seine Begleiter:

Kalbsbraten, Wiener Schnitzel, Ente, Gans oder Reh
Schnittkäse, wie Tilsiter, Gouda oder Edamer, würziger
Bergkäse

Seine Zeit:

2020 - 2030

Seine Werte:

Alkohol: 14% Vol
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 4,9 g/l