



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