



CHARDONNAY 2021

CHARDONNAY 2021

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 Gelb
In der Nase frisch, Lemongrass und Birnen, feine Holzwürze
Gute Mineralik, kräftig mit dezenter Säure, charmant

Seine Begleiter:

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

Seine Zeit:

2022 - 2032

Seine Werte:

Alkohol: 14% Vol
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 6,6 g/l

Weingut Pöckl | Zwergäcker 1 | A-7123 Mönchhof
Tel +43 2173 80 258 | info@poeckl.com | www.poeckl.com