

CHARDONNAY
2022



CHARDONNAY 2022

Seine Heimat:

Schotterböden, Sandböden, leichte humusreiche Böden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für acht Monate

Sein Charakter:

Der erfrischend Verspielte

Sein Stil:

Dunkles Gelbgrün, gelbe Tropenfrüchte, frisches Bukett, etwas Karamell, am Gaumen komplex, saftig und straff, vielschichtige Säurestruktur, dunkle Mineralik im Angang, lange am Gaumen.

Seine Begleiter:

Kalbsbraten, Zander, Fischtatar

Seine Zeit:

2023-2033

Seine Werte:

Alkohol: 14,5% Vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Weingut Pöckl | Zwergäcker 1 | A-7123 Mönchhof

Tel +43 2173 80 258 | info@poeckl.com | www.poeckl.com