



2017

C H A R D O N N A Y

Qualitätswein trocken

Alkohol: 13,0% Vol.

Restzucker: 1,5g/l

Säure: 5g/l

Drehverschluss

BODEN & LAGE

Schwarzerdeboden

Kaiserwinkel. Pflanzjahr: 1990

PRODUKTION

Ernte Mitte September.

kurze Maischestandzeit. Pressung und temperaturkontrollierte kühle Gärung. 50% der Trauben wurden auf der Maische vergoren. Ausbau im Edelstahltank

CHARAKTER

Ein Chardonnay, der mit beiden Beinen im Leben steht. Von der Seewinkler Sonne geküsst, werden reife-gelbe Früchte, Nashi-Birne auch etwas Ananas von cremiger Nuss-Butter umhüllt und hinterlassen einen Abgang, der uns dahinschmelzen lässt...
Unsere Empfehlung zu Käsespätzle.

Tipp:

besonders lagerfähig - langer Trinkgenuss

zum dahinschmelzen.