Chardonnay BIO

Jahrgang: 2022

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Saubergen

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Mai 2023
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2033

Weinbeschreibung: Die leichtere Variante des Chardonnays: intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und kompakt am Gaumen. Ein unglaubliches Geschmackserlebnis!

Lage: Saubergen – vom Löss geprägt, im Untergrund Lehm, in der Senke frostanfällig. gute Wasser- und Nährstoffspeicherkapazität, bringt fruchtige und vollmundige Weine.

Weingarten: Auf Qualität abzielender Rebschnitt, Ausgeizen der Traubenzone, freistellen der Trauben bei Reifebeginn. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation: schonende und langsame Pressung, Gärung im Edelstahltank, danach Reifung auf der Feinhefe, Klärung und Füllung im Mai 2023.

Speiseempfehlung: Fische allgemein, auch mit kräftigen Saucen, Schalentiere und Pastagerichten vor allem mit Trüffeln.

Zum Wohl!