

## 20

## WEIN - DATENBLATT

### CHARDONNAY 2020 ■

Der Chardonnay ist aus unserer Sicht wohl die typischste aller burgenländischen Weißweinsorten. Da er, speziell beim Ausbau im großen Holzfass mit langer Lagerung auf der Feinhefe, einen kräftigen, intensiven und charaktervollen Wein ergibt, der seine Herkunft von der Nordostseite des Neusiedlersees wunderbar und unvergleichlich erkennbar macht.

### ■ CHARAKTER

Trocken ausgebaut, zitronengelbschimmernde Farbe. Ansprechende Fruchtigkeit in Duft und Aroma. Jugendlich-cher Geschmack mit rassig-strahliger Säurenote und kräftigem Körper.

### HERKUNFT ■

5 – 10 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden im Burgenland, Österreich

### ■ VINIFIKATION

Lese von Hand Mitte September  
Selektion im Weingarten  
Vergärung im Edelstahltank bei 16 – 18 °C  
Auf der Feinhefe im großen Holzfass gereift  
Abgefüllt im März 2021

### FAKTEN ■

100 % Chardonnay  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Säure: 6,3 g/l  
Restzucker: 3,6 g/l  
Format: 0,75 l  
Serviertemperatur: 7 – 10 °C  
Enthält Sulfite

### ■ GENUSSVOLL ZU

... deftigen Fischgerichten und weißen  
Fleischgerichten.