

17

WEIN - DATENBLATT

CHARDONNAY 2017 ■

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 charaktvollen 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 und 500 Liter Fass gereift
Abgefüllt im November 2017

FAKTEN ■

100 % Chardonnay
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 4,9 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 7 – 10 °C
Enthält Sulfite

■ GENUSSVOLL ZU

... deftigen Fischgerichten und weißen
Fleischgerichten.