

WEIN - DATENBLATT

CHARDONNAY 2019 ■

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-er Geschmack mit rassig-strahliger Säurenote und kräftigem Körper.

■ 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 2020

■ GENUSSVOLL ZU

... deftigen Fischgerichten und weißen
Fleischgerichten.

HERKUNFT ■

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

FAKTEN ■

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