

Chardonnay

BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Saubergen

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusaufgabe

Alkohol: 13,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2035



Weinbeschreibung:

Strahlendes hellgold, in der Nase intensive Frucht nach reifer Birne und etwas Banane; am Gaumen sehr elegant, cremige Chardonnay-Würze, sehr stoffig.

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 Traubenzonen, 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 Februar 2025.

Speiseempfehlung:

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

Zum Wohl!

