



## CHARDONNAY 2017

- DATEN** 100% Chardonnay, Qualitätswein trocken  
13,3 vol% alc., 6,1 g/l Säure, 2,5 g/l RZ
- CHARAKTER** Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten,  
Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exoti-  
schen Zitrusfrüchten, weicher, geschmeidiger  
Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.
- EMPFEHLUNGEN** Vielseitiger Begleiter zu kräftigen Vorspeisen  
mit würzigen Saucen, asiatischen Gerichten,  
Pasta, hellem Fleisch und diversen Hartkäse-  
sorten, optimale Trinktemperatur 9-11°C.
- HERKUNFT** Weinbaugebiet Carnuntum, 10 bis 45-jährige  
Reblagen auf kalkhaltigen, schottrigen Lehm-  
böden in Südostexposition.
- HEKTARERTRAG** 5000 Flaschen/3700 Liter
- VINIFIKATION** Handlese und Selektion in zwei Selektions-  
schritten Mitte September 2017, kontrollierte  
Vergärung in Edelstahlbehältern und großen  
Holzfässern bei 18 bis 20°C, zum Teil mit 4-6  
Stunden Kaltmazeration vor einsetzender  
Gärung, Reifung im Edelstahltank auf der fei-  
nen Hefe unter Batonnage bis zur Füllung im  
April 2018.
- AM BESTEN BIS** 2021

