



CHARDONNAY ROTHENBERG 2016

DATEN 100% Chardonnay, Qualitätswein trocken
13,1 vol% alc., 5,7 g/l Säure, 2,5 g/l RZ

CHARAKTER Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten,
Akazienblüten und Biskuit, dahinter Noten von
exotischen Tropenfrüchten, feingliedriger, ge-
schmeidiger Gaumen mit salziger Mineralität
im Abgang .

EMPFEHLUNGEN Eleganter Begleiter zu kräftigen Vorspeisen
mit würzigen Saucen, Nudel- und Trüffelge-
richten, Fisch und Schalentieren und diversen
Hartkäsesorten; optimale Trinktemperatur
10-12°C.

HERKUNFT Weinbaugebiet Carnuntum, 15-jährige Reban-
lagen auf kalkig-lehmigem Donauschotter in
waldnaher hochgelegener Südostexposition.

HEKTARERTRAG 3500 Flaschen/2700 Liter

VINIFIKATION Handlese und Selektion in zwei Selektions-
schritten Anfang Oktober 2016. 48 Stunden
Kaltmazeration vor der Pressung, spontane
Vergärung in 500l Tonneaus aus österreichi-
scher Eiche bei 22 bis 24°C, danach malolak-
tische Fermentation und Reifung im Holz auf
der Rohhefe bis zur Füllung im April 2018.

AM BESTEN BIS 2021

