

Chardonnay „Reserve“

Premium Weine



Charakteristik

Der Chardonnay Reserve wird spätmöglich geerntet, mit selektiver Ernte der reifsten und besten Trauben der ‚Top 3 Lagen‘. Im Glas zeigt er eine goldgelbe Farbe. Ein Duett aus zarten Vanille- und Holznuancen prägen den Duft. Eine ausgewogene Fruchtkonzentration aus reifen tropischen Früchten zeigt sich am Gaumen cremig und im Abgang butterweich.



intensiv goldgelber Farbton



Mango, Honigmelone, Creme, Vanille Röstaromen



Chardonnay

Herkunft

Niederösterreich,
Weinviertel

Jahrgang

2017

Alter der Rebstocke

35-40 Jahre

Riede

Hauptlage I, Nussberg
Hauptlage II, Satzen

Böden

Urgestein, Löss

Vinifizierung

20° KMW, Reinzuchthefer, gekühlt vergoren ~17°C,
Stahltankausbau, Ausbau auf der Feinhefe, gereift im
Eichenfass für 6 Monate

Lagerpotential

10 Jahre

Datum der Ernte

26.9.2017

Ertrag pro Hektar

4000 kg

Restzucker

5,5 g/l

Säure

4,7 g/l



trocken

13,0% vol.



9° Serviertemperatur



Eierschwammerl à la
Creme, Hirsch