

## BIO · CHARDONNAY 2025

LEHM · CARNUNTUM <sup>DAC</sup>



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**GEBIETSWEIN · CARNUNTUM** Der sandige Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

### DER BIOWEIN

**TROCKEN · Goldiges Gelb.** Der Chardonnay besticht mit einer feinen tropischen Note, zarten Honig-, Melonen- und Mangoanklänge am Gaumen und durch seinen eleganten Abgang.

### DER JAHRGANG

**2025** war auch bei den Weißweinen von wechselhaften Bedingungen geprägt, die viel Sorgfalt und gezielte Arbeit im Weingarten verlangten. Durch eine selektive Lese konnten gesunde, optimal gereifte Trauben eingebracht werden, die die Grundlage für einen sehr gelungenen Jahrgang bilden.

Die Weißweine des Jahrgangs 2025 zeigen sich klar, frisch und präzise. Feine Frucht, lebendige Säure und eine elegante Struktur bestimmen ihren Charakter. Sie wirken ausgewogen und zugänglich, mit einer animierenden Leichtigkeit und ausgeprägtem Trinkfluss. Ein Jahrgang, der die Herkunft wunderbar widerspiegelt und bereits jung großen Genuss bietet, zugleich aber auch über solides Entwicklungspotenzial verfügt.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Mild gewürzte Fisch- und Fleischgerichte, fruchtige Currys, cremige Suppen, mild bis feiwürzige Käsesorten, Gerichte mit Ingwer, frischem Koriander oder Zitronen

SERVIER- UND TRINK-  
TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2026-2035

ERNTZEITPUNKT  
Mitte September

AUSBAU  
Auf der Feinhefe im  
Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im  
Stahltank

ALKOHOL 13,0 % vol.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 2,4 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE  
9120048502494

EAN-CODE 6ER-KARTON  
9120048502500