

BIO · CHARDONNAY 2023

LEHM · CARNUNTUM ^{DAC}



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

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und runde Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen. Und wir freuen uns auf ausgereifte und kraftvolle Rotweine für alle Weinliebhaberinnen.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2023-2027

ERNTENZEITPUNKT
Ende September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13,2 % vol.

SÄURE 5,7 g/l

RESTZUCKER 2,9 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502128

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502135