

## CHARDONNAY 2017



### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**REGIONSWEIN • CARNUNTUM** Der sandiger Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feinen Fruchtnote der Weine.

### DER WEIN

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

### DER JAHRGANG

**2017** war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

#### 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

2018-2023

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

#### AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

#### ALKOHOL

13 % vol.

#### SÄURE

6,8 g/l

#### RESTZUCKER

2,1 g/l

#### FORMATE

0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

912004850071

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500728