

## BIO · CHARDONNAY 2022

LEHM · CARNUNTUM <sup>DAC</sup>



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**REGIONSWEIN · 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

2022 war ein herausfordernder aber gutes Weinjahr. Nach einem trockenen Frühjahr folgte ein sehr trockenen Sommer. Erst im August setzte der Regen ein, der unsere Traubenreife noch vor der Lese weiter begünstigte und zueinem ähnlichen Reifeverlauf wie im Spitzenjahr 2019 führte. Auch unsere Lese fand 2022 unter perfekten Bedingungen statt, allerdings etwas früher als im Vorjahr. Die Traubenqualität ist auch heuer durch intensive Weingartenarbeit im Einklang mit der Natur, hervorragend. 2022 hat das Potenzial zu harmonischen und kräftigeren Weinen, auf die wir uns besonders freuen.

#### 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 2022-2026

**ERNTZEITPUNKT**  
Ende September, händisch geerntet

**AUSBAU**  
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13 % vol.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 1,5 g/l

#### FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE  
9120048501923

EAN-CODE 6ER-KARTON  
9120048501930