

BIO · CHARDONNAY 2020

LEHM · CARNUNTUM ^{DAC}



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
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

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

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

2021-2025

ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,1 g/l

RESTZUCKER

2,9 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501466

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501473