

Chardonnay Barrique

2015

Der Chardonnay genießt bei uns seit langem ein hohes Ansehen als Sorte die in der Lage ist große Weißweine hervorzubringen. In Österreich wird er seit vielen Jahren, oft auch unter Synonymen wie Morillon oder Feinburgunder angebaut. Doch das hinderte ihn natürlich nie daran seine Qualität zu beweisen durch die er weltweit dermaßen bekannt und beliebt wurde. Chardonnay Barriques, die im neuen, kleinen Eichenfass vergoren und gereift wurden, zeichnen sich durch einen unverwechselbar internationaler Charakter aus, der aus Menge der typischen österreichischen Weißweine hervorsticht.

Kostnotizen: Unser Chardonnay Barrique präsentiert sich vollmundig und gehaltvoll. Im Duft besticht er mit reifer Fuchtaromatik. Leicht rauchige Noten und eine außergewöhnliche Fülle mit angenehm milder Säure verbinden sich am Gaumen zu einem intensiven Geschmackserlebnis.

Speiseempfehlung: Passt als Aperitif, für kräftige und gut gewürzte Speisen und ist auch eine gute Alternative zu Rotwein.

Lagerpotential 5-7 Jahre

Trinktemperatur: 13 °C

Alkoholgehalt: 13,0 %vol

Zuckergehalt: 3,6 g/L

Säuregehalt: 4,2 g/L



Weich und kalkliebend wie die Weinbergschnecke.

Dass man die Weinbergschnecke in unseren Weingärten findet wird wohl niemanden überraschen. Früher hätte man sie gleich als Delikatesse verspeist, mittlerweile sind wir ein wenig freundlicher zu ihr. Sie ist heute streng geschützt und als Biobetrieb ist es uns natürlich ein ganz besonderes Anliegen dazu beizutragen. Zwischen unseren Rebstöcken finden Sie besonders viel Nahrung sowie Unterschlupf, und man kann sie dort auch ganz einfach beobachten. Sie laufen ja nicht weg.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

