

Chardonnay

2017

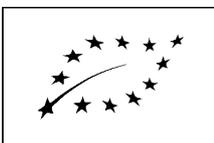
Der Chardonnay genießt bei uns seit langem ein hohes Ansehen als Sorte die in der Lage ist große Weißweine hervorzubringen. In Österreich wird er seit vielen Jahren, oft auch unter Synonymen wie Morillon oder Feinburgunder angebaut. Doch das hinderte ihn natürlich nie daran seine Qualität zu beweisen durch die er weltweit dermaßen bekannt und beliebt wurde. Unsere klassischen Chardonnays werden ausschließlich trocken ausgebaut und zeigen sich bevorzugt von ihrer fruchtig-reifen Seite.

Kostnotizen:	In der Nase feiner Blütenduft, vereint mit reifer Marillenaromatik. Am Gaumen fruchtbetont, vollmundig und elegant mit langem Abgang.	
Speiseempfehlung:	Dieser Wein macht einfach Spaß und ist ein hervorragender Begleiter zu hellem Fleisch, Saucen und Meeresfrüchten. Auch zu leichten Gemüsegerichten wie Spargel macht er eine ausgezeichnete Figur.	
Lagerpotential	Ideal innerhalb von 3-4 Jahren nach der Ernte zu trinken.	
Trinktemperatur:	12 ° C	
Alkoholgehalt: 12,5 %vol	Zuckergehalt: 3,2 g/L	Säuregehalt: 5,9 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

