

## Chardonnay "Ried Siebzehnföhren" 2022

**Rebsorten:** Im Geruch feine geröstete Mandeln, aromatisch nach Maracuja. Am Gaumen cremig, feines Akazienholz, tropische Früchte und eine harmonische Säure.

**Lage:** Siebzehnföhren

**Böden:** Die Reben wurzeln in einer Brekzie mit vorwiegend Komponenten aus Dolomit.

**Vinifikation:**

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Feinhefelagerung,

**Erntedatum:** 29.09.2021

**Erntegradation:** 19° KMW

**Alkohol:** 13,5%vol

**Säure:** 7g/l

**Restzucker:** 6 g/l

**Trinkreife:** 2022 - 2032

**Beschreibung:**

Vollfruchtig und sehr aromatisch in der Nase. Im ersten Eindruck findet man Maracuja, geröstete Mandeln und einen Hauch von Vanille. Am Gaumen ist er sehr cremig sind im Vordergrund die tropischen Früchte wie Maracuja und Ananas. Aber auch Feigen, Zitrusfrüchte und ein Touch von Kaffee machen diesen Chardonnay sehr harmonisch. Eine facettenreiche Struktur und tiefe Spuren von Heu findet man im langen Abgang.

**Auszeichnung:**

NÖ-Gold, AWC-SILBER, TOP100

**Speisenbegleitung:**

Nudel- und Pilzgerichte, Meeresfische, Austern und Geflügel.

**Verschluss:**

Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:**

Qualitätswein

**Produktion:**

Nachhaltiger Produktion