

Chardonnay Thermenregion DAC

Im Geruch feine geröstete Mandeln, aromatisch nach Maracuja. Am Gaumen tropische Früchte und eine harmonische Säure.

Lage: Steineckeln

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

Vinifikation:

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

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 19° KMW

Alkohol: 13.5000

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 4 g/l

Trinkreife: 2023 - 2028

Beschreibung:

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

Auszeichnung:

Niederösterreich Gold, AWC Silber

Speisenbegleitung:

Nudel- und Pilzgerichte, Meeresfische, Austern und Geflügel

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

nachhaltige Produktion