

## Chardonnay 2023 Thermenregion DAC Perchtoldsdorf

Beeindruckt mit fruchtigen, exotischen Noten, die von einer leichten Mineralität durchzogen sind. Sein eher breiter Charakter wird durch einen leichten Holzton veredelt

**Lage:** Steineckeln

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

### Vinifikation:

maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank und im großen Holzfass, Feinhefelagerung, jeden 3. Tag wurde die Feinhefe aufgerührt

**Erntedatum:** Anfang Oktober

**Erntegradation:** 19 ° KMW

**Alkohol:** 13,5 %vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 2 g/l

**Trinkreife:** 2024-2029

### Beschreibung:

Der CHARDONNAY THERMENREGION DAC PERCHTOLDSORF beeindruckt mit fruchtigen, exotischen Noten, die von einer leichten Mineralität durchzogen sind. Sein eher breiter Charakter wird durch einen leichten Holzton veredelt, der dem Wein eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Die Aromen präsentieren sich harmonisch, mit einer gelungenen Balance zwischen tropischen Früchten und der feinen Mineralität des Terroirs. Ein facettenreicher Wein, der durch seine breite Ausprägung und den dezenten Holzeinfluss beeindruckt.

### Speisenbegleitung:

Nudel- und Pilzgerichte, Meeresfische, Austern und Geflügel.

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

Nachhaltige Produktion