

Chardonnay "Unique" 2024

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

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Die Trauben für diesen Wein wurden in den kühlen frühen Morgenstunden maschinell gelesen, um die Frische und das volle Aromapotenzial der Beeren zu erhalten. Bereits als Maische im Keller angeliefert, erfolgte die weitere Verarbeitung besonders traubenschonend, um die Aromatik und Struktur bestmöglich zu bewahren. Die temperaturkontrollierte Vergärung fand sowohl im Edelstahltank als auch in großen, neutralen Holzfässern statt. Diese Kombination bringt eine feine Balance aus Frucht, Frische und Tiefe hervor.

Erntedatum: Ende September
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 15.0000
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 12,5 g/l
Trinkreife: 2024-2030

Beschreibung:

Vollfruchtig und sehr aromatisch in der Nase. In der Nase findet man Maracuja und geröstete Mandeln und leichtes Akazienholz. 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:

AWC-Gold, NÖ-Gold

Speisenbegleitung:

Nudel- und Pilzgerichte, Meeresfische, Austern und Geflügel

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“