



Chardonnay 2018

Sorte	Chardonnay ist eine Rebsorte, die ursprünglich aus der Burgund stammt und heute international angebaut wird. Im Burgenland ist der Chardonnay seit den 1960iger Jahren verbreitet.
Herkunft und Boden	Der Boden ist kalkreich, geprägt von starken Kiesbänken mit Sand, der Oberboden ist kräftig und mit etwas Lehm durchsetzt.
Alter der Reben	29 Jahre
Erntezeit	im September 2018 von Hand gepflückt
Ausbau	Traditionell werden die Chardonnay Trauben kurz vor der Pressung für einige Stunden mit den Schalen in Kontakt belassen (fermentiert), um Fruchtaromen auszulaugen und die typische Aromatik zu betonen. Der Traubensaft wurde im Holzfaß und anschließend im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut; dies verleiht dem Wein Reife und Stabilität.
Alkohol	12,7 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase fruchtige Aromen nach Birnen und Äpfeln, am Gaumen ebenso Birne mit Anklängen von Quitten unterlegt mit feiner Note von Vanille, mild im Abgang
Optimale Trinkreife	2020 – 2025
Speisenempfehlung	Chardonnay ist ein hervorragender Speisebegleiter zu Fischgerichten, Nudeln und Geflügel.
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.