

Chardonnay 2016

Kostnotiz &
Trinkempfehlung:

Frisches Gelb, zarter Limonenduft, etwas nussig, reife Früchte, am Gaumen schöne Textur unterlegt mit feiner Extraktsüße, klingt lange aus.
Ideal bei 9 – 11° C. Passt sehr gut zur italienischen Küche und auch zu Steak und Schweinefleisch.

Lage &
Vinifikation:

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten rund um Nussdorf. Händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 2 Stunden, danach sofort abgepresst, Gärung imahltank bei 19° Celsius.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, halbtrocken

