

CHARDONNAY 2022



REBSORTE: CHARDONNAY

AUSBAU: IM STAHLTANK

CHARAKTER: ZITRONENGELB IN DER FARBE ZEIGT DER SEHR FRUCHTIGE WEIN IM DUFT SEHR REIFE ÄPFEL SOWIE ANKLÄNGE VON HASELNÜSSEN; DIE RASSIGE FRUCHTNOTE ZEIGT SICH AUCH AM GAUMEN SEHR DEUTLICH. EIN TROCKENER, ETWAS BREITERER, KORPULENTER WEIN MIT MITTLEREN BIS LANGEN ABGANG.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 05°C – 7°C

WEINBAUGEBIET: BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

DATEN:

ALKOHOL	14,0% VOL.
SÄURE	5,2 G/L
RESTZUCKER	1,0 G/L
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
ENTHÄLT SULFITE	

