

## CHARDONNAY *lieblich*

<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 14,5 g / SRE: 4,8 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
<b>Rebsorte(n)</b>	Chardonnay
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	210-330 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	In der Nase reife Stachelbeere, exotische Früchte und pikante Würze. Am Gaumen Mango- und Birnennoten. Geschmeidige Fruchtsüße, feiwürzig und elegant. Schöner Abgang mit gutem Reifepotenzial.
<b>Speiseempfehlung</b>	Spargelsuppe, Pastete, Risotto, würzige Süß- und Meerwasserfische, gegrilltes Geflügel, Frikassee, Fasan, Süßspeisen in allen Variationen und asiatische Küche
<b>Gebinde</b>	0,75 l

