

CHARDONNAY *lieblich*

Jahrgang	2020
Vinifizierung	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. Der blanke Saft kommt zur Gärung in den temperaturgesteuerten Gärbehälter. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung in in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonischen, feinen Geschmacksbild überzeugt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,5 % / RZ: 14,4 g / SRE: 6,4 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram
Herkunftsbeschreibung	„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.
Rebsorte	Chardonnay
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210-330 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	3 Jahre
Kostnotiz	In der Nase reife Stachelbeere, exotische Früchte und pikante Würze. Am Gaumen Mango- und Birnennoten. Geschmeidige Fruchtsüße, feinwürzig und elegant. Schöner Abgang mit gutem Reifepotenzial.
Speiseempfehlung	Spargelsuppe, Pastete, Risotto, würzige Süß- und Meerwasserfische, gegrilltes Geflügel, Frikassee, Fasan, Süßspeisen in allen Variationen und asiatische Küche
Gebinde	0,75 l

