



Chardonnay 2010

- Sorte:** Chardonnay
- Herkunft:** Hollenburg (Niederösterreich)
- Analyse:** Restzucker: 5,3 g/l, trocken
Säure: 8,0 g/l
Alk. 13% vol.
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein
- Potential:** 2011 - 2019
- Lage:** Riede: Froschlacken. Eine Hanglage mit Lössboden im Oberboden und Konglomeratgestein im Unterboden führt zu Weinen mit ausgeprägter Mineralik.
- Vinifikation:** Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank. Danach im Edeltank gereift.
- Kostnotizen:** Mittleres Gelbgrün, im Duft feinstes Haselnussaroma, am Gaumen dicht und feinfruchtig, eleganter Säurebogen, langer Abgang.
- Serviervorschlag:** Kühl servieren (10-12° C.), idealer Begleiter von Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren, passt auch gut zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise.