



Chardonnay Selektion 2019

Alkohol: **13,5 %vol**

Säure: **6,5 g/l**

Restzucker: **2,9 g/l**

| | |
|-------------------------|---|
| <u>Ernte:</u> | Anfang Oktober 2019 |
| <u>Ausbau:</u> | Gärung im Stahltank, danach 12 Monate Feinhefelagerung im Barrique. |
| <u>Flaschenfüllung:</u> | Jänner 2021 |
| <u>Trinkreife:</u> | ideal bis Sommer 2022 |
| <u>Trinktemperatur:</u> | 8-10°C |

Beschreibung:

Das "Highlight" in unserer Sortenvielfalt. Helles Gelb im Glas. In der Nase harmonisch, Orangenesten, Dörrobst, geschmeidige Röstaromen. Am Gaumen rund, leichte Restsüße, die Säure ist schön integriert. Die 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique machen sich bezahlt!

Nur begrenzt verfügbar!