



## WEINBRIEF *Chardonnay 2016*

Rebsorte	Chardonnay – Rebstöcke stammen aus Burgund, Frankreich
Jahrgang	2016
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Hanglage Kirchenriese am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbare, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen
Ertrag	Max. 0,6- 0,7 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 29.10.2016

### Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei ca. 17-19 °C , Ausbau „sur lie“ auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage – ein kleiner Teil (ca. 15%) im Holz ausgebaut mit biologischem Säureabbau
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,8 g/l (trocken)
Säure	6,3 g/l

### Weinbeschreibung

Mittleres goldgelb, in der Nase reife Aromen nach Ananas, dezente Nuancen von Apfel und Zitrus, am Gaumen leicht nussige Aromen, Würze und etwas Exotik, harmonisch eingebundene milde Säure, geschmeidig-cremiger Gaumen mit leicht salzig-mineralischem langen Abgang

### Speisenempfehlung

Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Nudel- und Pilzgerichte, weißes Fleisch

**Serviertemperatur** 9 – 11 ° C