Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen




# CHARDONNAY
# SÜDSTEIERMARK DAC 2020

## RARITÄT

**6,5 G/L** SÄURE B.A. WS

**13 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2024 -2028+** TRINKREIFE

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**36** JAHR ALTE REBEN

Beschreibung folgt...!

### Traubensorte

*Die Trauben sind mittelgroß, leicht geschultert und werden Mitte Oktober reif. Die Sorte liebt warme, kalkreiche Böden.*

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand, schonende Pressung der ganzen Trauben, spontan vergoren und 18 Monate Ausbau im 300lt und 600lt Fass (erste bzw. zweite Befüllung), biologischer Säureabbau, unfiltriert abgefüllt.*

### Boden / Anbaugebiet

*Lehmige Sande auf Kalksandstein*

### Speisebegleiter

*Von Krustentieren bis Kalbfleisch, von Kaninchen bis Wachteln reicht beispielsweise das weite kulinarische Einsatzgebiet.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at