



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Verwerfen](#)

# CHARDONNAY SÜDSTEIERMARK DAC 2018

## RARITÄT

**6,0 G/L** SÄURE B.A. WS

**13 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2020-2026+** TRINKREIFE

RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**34** JAHR ALTE REBEN

Verführerische Nase nach Cantuccini, Orangenabrieb sowie feinwürzige Noten nach Kreidenstaub und Heu. Gewinnt mit jeder Minute an Finesse. Zieht sich am Gaumen gerade durch. Druckvoll, mit viel Schmelz und gelber Frucht. Salziger, präziser Nachhall. Ein Wein mit Eleganz und Tiefe von burgundischer Art. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



## Traubensorte

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



## Weinlese

*Lesen 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](mailto:weingut@gross.at)