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



CHARDONNAY
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

RARITÄT

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2024 -2028+ TRINKREIFE

1,5 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

35 JAHR ALTE REBEN

Feine Röstaromen nach geriebener Haselnuss, weißem Nougat und gebackenem Mürbteig. Fein umrahmt von Blutorange und stark gekochtem Kräutertee. Mit Luft gesellt sich dezenter Rauch und etwas Löwenzahn hinzu. Am Gaumen würzig-cremig mit einer pikanten Säurestruktur. Gelbes Fruchtgelee und ein fein nussiger Touch komplementieren. Ein Chardonnay geprägt von der Südsteiermark mit burgundischer Eleganz. Am Anfang einer tollen Entwicklung. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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