

Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

CHARDONNAY RARITÄT

5,8 G/L SÄURE B.A. WS
14,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2013-2023 TRINKREIFE
2,3 G/L RESTZUCKER
24 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Straffes und gebündeltes Buket, deutlich mineralisch, etwas Kernobst mit Zitrusnoten. Am Gaumen ebenfalls straff gebaut, komplett schwerelos und doch dicht, wieder mineralisch-kreidig, Anklänge von getrockneten Kräutern, animierender, langer Abgang. Ein Chardonnay von internationalem Format, muss reifen.

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, biologischer Säureabbau, unfilitriert 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