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



CHARDONNAY RARITÄT

4,9 G/L SÄURE B.A. WS
13,5% VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2015 – 2022 TRINKREIFE
1,1 G/L RESTZUCKER
25 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Mineralisches, feingliedriges und leicht holzwürziges Bukett, fein und einladend. Am Gaumen ebenfalls betont mineralisch, kraftvoll und gut ausgewogen, zeigt sich mineralisch-kalkig, Anklänge von Brotrinde und Südfrüchten, lang anhaltender Abgang. Ein Chardonnay von internationalem Format, wird sich gut entwickeln.

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, 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