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