



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# 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

*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)