



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, 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)