



# CHARDONNAY RARITÄT 2012

**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 / Anbauggebiet

*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)