



# CHARDONNAY RARITÄT 2014

**6,3 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2016-2022** TRINKREIFE

**1,1 G/L** RESTZUCKER

**29** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Man kann gar nicht aufhören zu riechen. Mit Luft und Temperatur wird das Bukett immer reichhaltiger, allen voran Aromen die an reife Quitten, Orangenschalen und Nusskrokant erinnern. Feurig und kernig dann im Geschmack, zart salzig-mineralische Anklänge, kompakt und kernig. Viel Mundgefühl mit lebendiger Zitrusfrische im Finale. (Arno Bergler – Wein erleben)



## 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.*



**FALSTAFF**

(93 Punkte)

**GAULT & MILLAU**

(18,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)