Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

CHARDONNAY
SÜDSTEIERMARK DAC 2018

RARITÄT

6,0 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2020-2026+ TRINKREIFE

1,1G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

34 JAHR ALTE REBEN

Verführerische Nase nach Cantuccini, Orangenabrieb sowie feinwürzige Noten nach Kreidenstaub und Heu. Gewinnt mit jeder Minute an Finesse. Zieht sich am Gaumen gerade durch. Druckvoll, mit viel Schmelz und gelber Frucht. Salziger, präziser Nachhall. Ein Wein mit Eleganz und Tiefe von burgundischer Art. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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