



# Chardonnay

## Ried Zapfelsberg

Fruchtig, samt und edel, sehr reif im Geschmack, feine Säure, anhaltender Abgang, vielschichtig und verspielt.

<b>Rebsorte</b>	100 % Chardonnay
<b>Anbaugebiet</b>	Weinviertel, Österreich
<b>Boden</b>	Löss-Lehm-Boden
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Vinifizierung</b>	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 4 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Biologischer Säureabbau, 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Ausbau im Edelstahltank.
<b>Alkohol in % Vol.</b>	13,5
<b>Restzucker in g/l</b>	17,5
<b>Säure in g/l</b>	6,7
<b>Geschmacksrichtung</b>	reif & lieblich
<b>Speiseempfehlung</b>	Kräftige Speisen wie Steaks, Schweinsfilet oder auch zu Käse.
<b>Trinkreife</b>	2024-2028



**NACHHALTIG  
AUSTRIA**

Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!