

wein.facts

scan for more info



chardonnay - sandhügel 2016

Stilistik:

Grüngelb; intensiver Duft nach getrockneten Südfrüchten; erkennbare Restsüße mit angenehmer Säure; enorme Konzentration am Gaumen mit langem Nachhall

Speisen:

passt zu Fisch mit kräftigen Saucen sowie zu leichteren Desserts oder herrlich für sich alleine

optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	leichter, gut durchlüfteter Sandboden
Lesetermin:	18. September 2016 durch selektive Handlese
Lesegradation:	18,1° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung imahltank bei 18-20° C Gärungsunterbrechung durch Kühlung und Filtration
Ausbau:	Edelstahltank
Alkohol:	10,8% vol.
Säure:	7,8 g/l
Restzucker:	26 g/l lieblich

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna



MAUSER