

wein.facts

scan for more info



chardonnay - sandhügel 2017

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

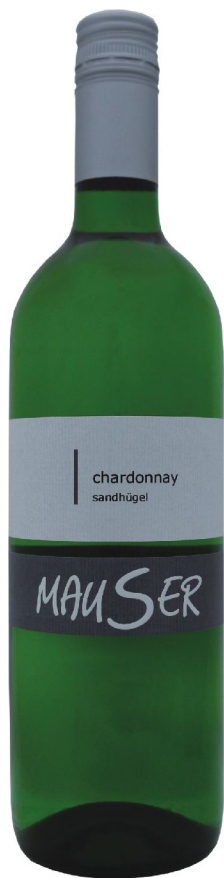
optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	leichter, gut durchlüfteter Sandboden
Lesetermin:	21. September 2017 durch selektive Handlese
Lesegradation:	18,2° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung imahltank bei 18-20° C Gärungsunterbrechung durch Kühlung und Filtration
Ausbau:	Edelstahltank
Alkohol:	10,9% vol.
Säure:	8,5 g/l
Restzucker:	21,9 g/l lieblich

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

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



MAUSER