



Chardonnay Ried Schüttenberg 2018



Artikelnr.: 2151118

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Gebiet: Carnuntum

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,6 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Ried Schüttenberg (235-245m) Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland. Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten bepflanzt. Der

Vinifizierung/Ausbau: GÄRUNG Spontangärung in 228lt. Fässern aus französischer Eiche bei 20-25°C, danach biologischer Säureabbau AUSBAU 12 Monate in 228lt. Fässern auf der Vollhefe

Kategorie: Weißwein

Geschmack: aromatisch

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,2 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: 20,70 EUR

Verkostnotiz

Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird..