



Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 14 %

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Reife: bis 2039

**Bodentyp:** Der Pössnitzberg liegt am südlichen Rand der Weststeirischen Bucht des Steirischen Beckens. Ehemals (im Neogen) wurden hier mehrere 1.000 Meter mächtige Meeressedimente abgelagert. Bei den auch als Steirischer Schlier bezeichneten

Ablagerungen handelt es

Vinifizierung/Ausbau: 24 Monate in kleinen Eichenholzfässern

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,7 g Süße: Trocken Restzucker: 0,9 g

Bewertung: Falstaff: 98

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 64.40

## Verkostnotiz

Intensives Grüngelb, in der Nase Duft nach weißem Pfirsich und Orangenblüten, seidig und elegant bei maximaler Intensität; stark geprägt von der Kargheit der Reben und des Bodens; zerriebener Stein mit intensiver Mineralität, enorme Salzigkeit die Eindrücke von Meeresluft und



