Chardonnay Ried Schüttenberg Carnuntum DAC 2022

Art. Nr.: 2151122

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,3 %

Reife: bis 2036

Bodentyp: LAGE UND BODEN 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

Vinifizierung/Ausbau: > GÄRUNG Spontangärung in 228lt. Fässern aus französischer Eiche und Betoneiern bei 20-25°C, danach biologischer Säureabbau

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 38.60

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.

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H
Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria
Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519