



## Chardonnay Carnuntum DAC BIO 2025

Art. Nr.: 2901425

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2025

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Kalkhaltige, schottrige Lehmböden in Südostexposition, 10 - 45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

**Vinifizierung/Ausbau:** Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und großen Holzfässern bei 18-22°C zum Teil 4-6 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gärung 35% mit malolaktischer Fermentation Im Edeltank auf der feinen Hefe unter Batonnage bis zur Füllung im Jänner 2026

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,9 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,5 g

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Lamm:** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 12.70**

### Verkostnotiz

Helles Gelbgrün, in der Nase reife, gelbe Früchte und Nüsse, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.