





Hersteller: Weingut Rabl, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030 Bodentyp: Löss

Vinifizierung/Ausbau: Vergärung im Stahltank und 2000lt Holzfass, Gärtemperatur 19-25°C

°C, Maischestandzeit 6 Stunden, Hefelager bis Mai des folgenden Jahres

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,9 g Süße: Trocken Restzucker: 4,2 g

Bewertung:

A la Carte: 92

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 8.50

Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase Mandeln und feine Birnenaromatik, leichtes Nougat, etwas Brioche, am Gaumen elegante Dichte mit Aroma von gelben Früchten und dezenter Extraktsüße . Charmanter Abgang mit feiner Struktur.