

Chardonnay

2011

Der Chardonnay genießt bei uns seit langem ein hohes Ansehen als Sorte, die in der Lage ist hervorragende Weißweine hervorzubringen. In Österreich wird er seit vielen Jahren, oft auch unter Synonymen wie Morillon oder Feinburgunder angebaut. Doch das hinderte ihn natürlich nie daran seine Qualität zu beweisen, durch die er weltweit dermaßen bekannt und beliebt wurde. Unsere Chardonnays werden ausschließlich trocken ausgebaut und zeigen sich bevorzugt von ihrer fruchtig - reifen Seite.

Kostnotiz: Unser Chardonnay 2011 bietet einen vollen Duft nach reifen Früchten, durchsetzt von einer frischen, exotischen Duftaromatik. Am Gaumen vollmundig und elegant mit angenehmer Säurestruktur die ihm eine schöne Spritzigkeit verleiht. Der Wein ist hervorragender Begleiter zu hellem Fleisch, Fisch, und Meeresfrüchten. Auch zu leichten Gemüsegerichten wie Spargel und Gemüsestrudel macht er eine ausgezeichnete Figur.

Trinkempfehlung: Ideal innerhalb von 3 bis maximal 5 Jahren nach der Ernte zu trinken. Serviertemperatur 6-8° C.

Alkohol: 13,0 %vol. **Restzucker:** 1,2 g/L **Säure:** 6,0 g/L

Aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Weich und kalkliebend wie die Weinbergschnecke.

Dass man die Weinbergschnecke in unseren Weingärten findet wird wohl niemanden überraschen. Früher hätte man sie gleich als Delikatesse verspeist, mittlerweile sind wir ein wenig freundlicher zu ihr. Sie ist heute streng geschützt und als Biobetrieb ist es uns natürlich ein ganz besonderes Anliegen dazu beizutragen. Zwischen unseren Rebstöcken finden Sie besonders viel Nahrung sowie Unterschlupf, und man kann dort auch sie ganz einfach beobachten. Sie laufen ja nicht weg.