

Chardonnay Selection



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Chardonnay
Gesamtalkohol:	13 % vol.
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	4,0 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Meeres- und kräftige Süßwasserfische, helles Fleisch (z.B. Kalb, Geflügel)

strahlendes Sonnengelb mit grünen Reflexen;

In der Nase Stachelbeeren, Limetten, sehr cremig, Karamell, leicht würzige Anklänge, mineralisch, Rosenduft, am Gaumen sehr weich, wieder cremig, reife Bananen, buttrig, Marillenmarmelade, Steinobst, Johannisbeeren, exotische Anklänge wie Mango und Litschi, nussig, typische Burgundernote, angenehme Säure, elegant und harmonisch, ein toller Wein, nicht nur solo zu trinken sondern auch als Speisenbegleiter vielseitig einsetzbar;