



Weingut Familie Auer

TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Chardonnay– Bio

Qualitätsstufe

Qualitätswein

Jahrgang

2017

Verschluss

Schrauber

Weinbaugebiet

Thermenregion

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen von den Südhängen in Pfaffstätten und aus den Rieden in Tattendorf. Durch sehr schonende Verarbeitung wird der gewonnene Most in Barriquefässer gefüllt, wo er dann in Ruhe bei höherer Gärtemperatur gären kann. Nach der Gärung bleibt der Chardonnay auf der Hefe in den Fässern liegen und wird alle 2 Wochen aufgerührt. Weiters macht unser Chardonnay bis in das darauffolgende Frühjahr den biologischen Säureabbau. Erst im April wird der Chardonnay dann zum ersten Mal abgeschwefelt und von der Hefe abgezogen. Durch diese sehr lange Lagerung ohne Schwefel und auf der Hefe, wird der Wein in der Farbe sehr dunkelgelb und am Gaumen sehr cremig und vollmundig.

Weinwerte

- Alkohol: 14,0 %Vol
- Säure: 5,2 g/l
- Restzucker: 2,1 g/l

Lagerfähigkeit

2 - 4 Jahre

Weinbeschreibung

Hat ein wenig Holz gesehen, harmonischer, kompakter, mittelkräftiger Wein mit Noten von gelben Früchten, Nuss und feiner Würze. Perfekter Allrounder mit Nachhaltigkeit.

Serviertemperatur

8-10°C

Speisenbegleitung

Vorspeisen, kräftiges Gemüse, Geflügel, kräftiger Fisch, Hartkäse

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche: 912001108 016 5

EAN – Code Karton: 912001108 616 7

