



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Chardonnay 2019 – Bio

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2019

**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: 6,4 g/l
- Restzucker: 3,5 g/l

### **Lagerfähigkeit**

3 - 6 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

