



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Chardonnay TATTENDORF DAC 2024 – Bio

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2024

Verschluss
Schrauber

Weinbaugebiet
Thermenregion DAC

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen 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 teilweise 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: 13,5 %Vol
- Säure: 5,0 g/l
- Restzucker: 2,7 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
Anzahl Karton auf der Palette: 105 = 630 Flaschen

