

## Chardonnay Goldberg 2016



### Herkunft und Boden

Unser Chardonnay stammt aus der Ried Goldberg. Ein Bergrücken mit tiefgründigem Löss. Das Alter der Rebstöcke liegt bei rund 37 Jahren. Bodenbeschaffenheit: Löss


### Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach mehrstündigem Verweilen auf der Maische wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt. Nach dem Absetzen über Nacht und Umziehen wurde langsam in Edelstahltanks vergoren. Nach Gärungsende wurde abgezogen und auf der Feinhefe ausgebaut.

### Kostnotiz und Speiseempfehlung

Feiner Duft nach gelben Äpfeln und Feuerstein. Am Gaumen saftig mit Anklängen von Brioche. Im Abgang anhaltend und körperreich. Eignet sich zu Gegrilltem oder Rostbraten.

### Facts

|                    |   |
|--------------------|---|
| Rebsorte:          | 100% Chardonnay   |
| Leseart:           | HANDLESE  |
| Alkohol            | 13,5 % Vol  |
| Säure              | 6,8 ‰   |
| Restzucker:        | 2,5g/l  |
| Trinktemperatur:   | 10°C  |
| Verfügbar in:      | 0,75 L  |
| Verschluss:        | Drehverschluss  |
| EAN Flasche/Karton | 9120051391122   9120051391139   |
| Biostatus:         | Biowein   AT-BIO-402  |

