

CHARDONNAY



Expertise:

Anbaugebiet	Carnuntum - Österreich
Weingut	Markowitsch
Lage	Verschiedene Weingärten
Boden	Oberboden mit Schotter und Lehm, Unterboden Kalk
Rebsorte(n)	100% Chardonnay
Ausbau	Selektive Handlese, Vergärung und Ausbau bei 18°C im Edelstahl, lange Feinhefelagerung
Alkohol	13,2% Vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	6,0 g/l

Beschreibung:

Sattes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von tropischen Früchten, reifen Birnen und etwas Honigmelone. Dazu Zimt und etwas frische Kräuter. Am Gaumen intensiv, vielschichtig mit saftiger, gut stützender Säure. Wieder exotische Aromen, leichte Zitrusnoten und eine deutliche Würze. Langes, fruchtgetragenes und sehr sortentypisches Finale mit Klasse.

Wein & Speisen:

Dieser fruchtige Wein passt hervorragend zu Antipasti, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse. Trinktemperatur 6-8° C