



ALKOHOL

13% Vol.

RESTZUCKER

1 g/l

SÄURE

5,25 g/l

"A U R U M"

CHARDONNAY DOC 2024

Lage: Kardaun und Oberplanitzing

Meereshöhe: 330 450 m

Boden: tiefgrundiger, sandiger Porphy, Muschelkalk
und Verwitterungsboden

Hangneigung: 20-40%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 15-20 Jahre

Lese: : Anfang September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Chardonnay

Vinifikation: Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und ausgewählt. Der Most wird sanft gepresst und durch natürliche Sedimentation von Trübstoffen geklärt. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Ausbau: Nach der Gärung reift ein Teil des Weins 6-7 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank, während ein anderer Teil zusätzlich in Barrique Fässern gelagert wird, um feine Aromen und zusätzliche Komplexität zu entwickeln.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: glanzhelles Goldgelb

Duftnoten: Dieser Chardonnay begeistert mit exotischen, Aromen wie Banane, Quitte, Passionsfrucht, Mango und Honigmelone. Abgerundet wird das Bouquet durch einen feinen Hauch von Zitronenmelisse.

Geschmackserlebnis: Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay weich und harmonisch, begleitet von einem Hauch exotischer Frucht und einer subtilen, salzig, mineralischen Note. Diese verleiht dem Wein eine besondere Geschmeidigkeit und ein spannendes Volumen

Speiseempfehlung: Frische Meeresfrüchte wie rohen Krabben und Kaisergranate, cremige Gemüsesuppen, sowie Gerichte mit mildem Käse, z. B. Käseknödel oder Pasta.

Optimale Trinkreife: bis 2033

Serviertemperatur: 10-12 °C