

2021

Sankt Margarethen - Chardonnay DAC

Qualitätswein, Sankt Margarethen



Weinberg

Lehm auf Glimmerschiefer und
Leithakalk – sehr karge Böden
mit wenig Niederschlag – Alter
der Rebstöcke bis zu 36 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – kurze
Maischestandzeit – spontane
Vergärung und BSA im Holzfass
– 12 Monate auf der Vollhefe in
500l Fässern (Tonneaux) – 3
Monate Flaschenreife nach der
Füllung

Kostnotiz

Honigmelone – reifer Pfirsich –
etwas Karamell und Butterscotch
– cremige Textur

Speisenbegleitung

Würzige Tofu Gerichte – Geflügel
– Pastagerichte mit heller Sauce

Rebsorte
Chardonnay

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.1 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2029

EAN
9003634114588

