

## 2024 Chardonnay trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 20 Std. Maischestandzeit, Spontangärung und 50% Ausbau in Holzfässern, 8 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>In hellem Strohgelb präsentiert sich dieser Chardonnay mit guter Schlierenbildung im Glas.</p> <p>Ein dezent fruchtiger Duft umspielt die Nase und zeigt Aromen von Birne, Mirabelle und Melone.</p> <p>Im Mund werden fruchtige Zitrusnoten von Holz umspielt und Nuancen von Physalis kommen zum Vorschein.</p> <p>Der Nachhall wird dominiert von angenehmen Holz- und Grapefruitnoten, welche auf Mineralität schließen lassen.</p> <p>Guter Trinkfluss animiert zum nächsten Schluck!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2025</p>
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Speisenempfehlung	Dorade mit mediterranem Gemüse, Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Königinpastetchen
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	25 - 28