



## Chardonnay 2021

Art. Nr.: 2567421

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Die Chardonnay Trauben stammen aus der Gemeinde Weissenkirchen in der Wachau. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassen-Anlagen. Kühles Randklima und Urgesteinsböden, zum Teil reine Gneisböden (teils kalkdurchz)

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit wurde im gebrauchten 300L Holzfass (französische Eiche) spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe im kleinen Holzfass für 18 Monate gelagert.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2 g

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Krustentiere / Muscheln:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 31.60**

### Verkostnotiz

In der Nase würzig und fruchtbetont, reife Honigmelone, Blütenhonig, Feige und ein Hauch von Mandel und Brioche, am Gaumen salzig, mittelgewichtig und eine erfrischende Säure, Anklänge an reife, gelbe Äpfel und dezenter Exotik, salzige Mineralität und nasser Feuerstein.