



Chardonnay Carnuntum DAC 2023

Art. Nr.: 2189123

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

Vinifizierung/Ausbau: Gekühlte Gärung imahltank bei 18-20 °C, Ausbau im Stahlhank auf der Feinhefe.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.00

Verkostnotiz

In der Nase intensiv nach tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, am Gaumen dann sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.