



Art. Nr.: 1956520

Hersteller: Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

Land: Österreich Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 14,1 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: leichter, sandigem Löß auf massivem Kalkstein

Vinifizierung/Ausbau: Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepreßt. Die Vergärung erfolgte zu 75% in Barriques mit etwa 30% Neuholzanteil. Danach wurde die malolaktische Gärung durchgeführt und in etwa 14-tägigem Rhythmus die Hefe aufgerührt. Nach 13 Monaten Lagerzeit in den Fäßern wurde der Wein zusammengestellt und abgefüllt.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig Säuregeschmack: Frisch

Säure: 4,5 g Süße: Trocken Restzucker: 1,7 g

Bewertung: Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 26.00

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase intensive Aromen von reifen Birnen und Tropenfrüchten, am Gaumen von feiner Säure perfekt aufgefangen.