





Hersteller: Weingut R&A Pfaffl, Stetten

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Sand, Stein, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: 9 Stunden Maischestandzeit, 10 % in neuen Barriques vergoren, anschließend 4 Monate in neuen Barriques (10 %) und in großen Holzfässern (90 %)

ausgebaut.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein Geschmack: vielschichtig Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,9 g Süße: Trocken Restzucker: 4,7 g

Bewertung: A la Carte: 91

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 14.90

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase gelbe Früchte mit Würze, zart rauchig, am Gaumen reife Birne und Zitrus, etwas Holz, angenehme Säure mit belebender Frucht im Abgang.