



# Ried Schüttenberg Chardonnay 2022

**Art. Nr.:** 3376922

**Hersteller:** Weingut Taferner, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Lehmiger Boden mit Donauschotter Auflage

**Vinifizierung/Ausbau:** Handverlesen, 24 Stunden Mazeration auf der Traubenschale, minimal geschwefelt, spontan vergoren. 12 Monate Lagerung auf der Vollhefe im 600l französischen Holzfass. Natürlich und ungeschönt.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 4,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,9 g

## **Bewertung:**

**Falstaff:** 92

## **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 26.00**

## **Verkostnotiz**

Helles Goldgelb, in der Nase feine Vanille, zart nach Kräuterwürze und Biskuit, gelbe Pfirsichanklänge, ein Hauch von Nougat. am Gaumen saftig, elegant und sehr cremige Textur, süße Honigmelone unterstreicht durch feine Säurestruktur, Orangenzesten im Abgang, perfekter Speisebegleiter und großes Reifepotential.