



WEISEL KREUZ Chardonnay 2016



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2016
Riede/Lage | Weisel Kreuz
Boden | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig
Alter der Rebstöcke | 24 Jahre
Kultur | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)
Ernte | Anfang September 2016
Flaschenfüllung | 25. Jänner 2017
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | 6 Stunden Maischestandzeit, entschleimen, Reinzuchthefer, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank
Ausbau | traditionell

CHARAKTERISTIK

Duft nach exotischen Früchten – Maracuja, Ananas, Zitrus; auch am Gaumen ist die Exotik, gepaart mit einer angenehmen Frische und Cremigkeit verspürbar; vielschichtiger Speisenbegleiter

BEWERTUNGEN

Noch keine

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12,0 vol. %
Restzucker | 1,8 g/l
Säure | 4,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok Gerichte mit knackigem Gemüse

Optimale Serviertemperatur | 8°