



WEINGUT ZEITLBERGER

Chardonnay 2017

SORTE:	100% Chardonnay, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Feine, elegante Nase duftend nach Heublumen; Am Gaumen typisch exotische Aromen, leicht nussig und würzig;
LAGE:	Sandiger Lössboden in Südostexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Mit modernster technischer Selektion in den kühlen Morgenstunden Mitte September 2017
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 5000 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hef bis zur Füllung im April 2017
ANALYTIK:	13,0 vol% alc. 6,5 g/l Säure 5,5 RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	2023
SPEISEEMPFEHLUNG:	Super Begleiter für Fleischgerichte wie Rind oder Hausschwein und rassige Käsesorten!
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR	8 – 10°C



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.