

Datenblatt →

Chardonnay TBA 2008



Verfügbar in
0,375lt.

LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTEN Chardonnay

JAHGANG 2008 Ein perfektes Jahr für Liebhaber von feingliedrigen, eleganten Weinen. Durch die kühle, feuchte Witterung im Herbst haben sich keine enormen Zuckerwerte angesammelt. Die Weine sind schön ausgereift, zeigen Frische und Kernigkeit, ohne mächtig zu sein. Langes Potential bei zartem Körper.

BESCHREIBUNG Die große Ausnahme in unserem Weingut, Botrytis ist in Carnuntum sehr rar. Ein intensiv duftender Wein nach Trockenfrüchten und Zimt. Am Gaumen ist die Süße sehr gut von der Säure getragen. – Der Abgang ist erfrischend lang und macht Lust auf mehr.

- > **ERNTE** händische Selektion Anfang November
- > **GÄRUNG** im Barrique bei 18-20°C
- > **AUSBAU** 18 Monate auf der Feinhefe im Barrique
- > **ALKOHOL** 8,5 % Alk
- > **SÄURE** 11,1 g/l
- > **RESTZUCKER** 277,6 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Sein Lieblingspartner ist salziger Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Stilton. Zu Desserts ist er manchmal schwierig – am besten, anstelle eines Desserts servieren! Die hohe Konzentration hält den Wein in der angebrochenen Flasche bis zu vier Wochen lang im Kühlschrank fit.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 10-12°C
- > **TRINKREIFE** 2010 - 2030