

Datenblatt →

Chardonnay TBA 2014



Verfügbar in
0,375lt.

LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTEN Chardonnay

JAHRGANG 2014 Sehr schwieriges Jahr mit vielen Niederschlägen im Sommer und im Herbst. Die Menge ist sehr klein, aber dank der strengen Selektion zeigen die Weine wunderbare Frische, Präzision und Finesse. Ein Jahr für Pinot-Lover. Ideale Trinkreife zwischen vier und zehn Jahren.

BESCHREIBUNG Die große Ausnahme in unserem Weingut, Botrytis ist in Carnuntum sehr rar. Ein intensiv duftener 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** 12,1 % Alk
- > **SÄURE** 13,0 g/l
- > **RESTZUCKER** 123,0 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** 2017 - 2040