



## TROCKENBEERENAUSLESE CHARDONNAY 2015 GRUBER RÖSCHITZ

Qualität entsteht bekanntlich im Weingarten. Große Qualität mit eigenständigem Charakter entsteht allerdings in Lagen, welche durch Geologie, Exposition Mikroklima und Rebbestand beeinflusst werden.

### WEINBESCHREIBUNG

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Zarte Botrytiswürze, reife gelbe Tropenfrucht, feine Apfelnoten, zarter Honigtouch. Komplex, saftig. Gut integriert, rassiger Säurebogen, gelbfruchtiger Nachhall, gute Balance

### ÜBER DEN WEIN

Lesezeitpunkt November 2015, Vergärung im Edelstahltank,

### TRINKGENUSS

Ideal für Blauschimmelkäse, Buchtel mit Vanillesauce, Kaiserschmarren mit Birnenkompott

Rebsorte:	Chardonnay
Lage:	Hinterholz
Boden:	Urgestein mit Lössuntergrund
Alk:	8,5%
Säure:	9,1 g/l
Restzucker:	244 g/l
Trinkreife:	2016-2035

