



EISWEIN
CHARDONNAY 2017
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 19. Dezember 2017 um 2 Uhr, gesunde, gefrorene Chardonnay Trauben bei - 8,5°C aus unserem 30 Jahre alten Weingarten der Riede Galgenberg

TRINKGENUSS

Ideal für Blauschimmelkäse, Buchtel mit Vanillesauce, Kaiserschmarren mit Birnenkompott

Rebsorte:	Chardonnay
Lage:	Galgenberg
Boden:	Granit mit Lössuntergrund
Alk:	8,7%
Säure:	7,4 g/l
Restzucker:	203,4 g/l
Trinkreife:	2018- 2037
EAN Flasche: 900563499795 6	
EAN Karton: 900563499794 9	

