



RIED HINTERHOLZ *biologicis* CHARDONNAY 2019

Dieser Weingarten, der an einem Wäldchen gelegen ist, bietet gute Bedingungen für einen Weißwein mit Eleganz. Abends kühlt es hier richtig gut ab. An diesem Standort kann unser Chardonnay geschützt bis lang in den Herbst reifen.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Chardonnay	Jahrgang: 2019	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Granitboden mit Lössauflage			
Pflanzjahr:	1992			
Riede:	Hinterholz		Seehöhe:	320 -330 m
Weinlese:	Anfang Oktober			

IM KELLER

Mazeration:	15 Stunden
Pressvorgang:	schonend; pneumatisch
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse
Schwefelung Maische:	keine
Schwefelung Most:	keine
Gärung:	
Gärbehälter:	60% Edelstahl, 40% neues 500l Eichenfass
Temperatur:	22°C, temperaturgesteuert
Dauer:	14 Tage
Lagerung auf Vollhefe:	3 Monate
Lagerung auf Feinhefe:	9 Monate
Reifung:	Edelstahl und Holz (wurde vor der Füllung cuveetiirt)

Alkohol:	13,5%	EAN-Flasche:	900563499532 7
Restzucker:	3,7 g/l	EAN-Karton:	900563499531 0
Säure:	5,7 g/l		
SO ₂ gesamt:	85 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	25 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	8 – 10 Jahre	optimale Trinktemperatur:	10 – 12°
Speisenempfehlung:	Passt gut zu Kalbssteak mit frischen Morcheln, cremiger Nudel-Pilz-Pfanne, reifem Bergkäse		

WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Strohgelb, feine Nuancen von Waldhonig, elegante Holznoten, gelbfruchtig, reife Ringlotten, Exotik. Am Gaumen cremig, reife Banane, feine Mineralität, begleitet von balancierter Säurestruktur, langanhaltender vollmundiger Abgang.

