

# Chardonnay

Chardonnay ist eine weiße Rebsorte, die ursprünglich aus der Bourgogne, einer Region in Ostfrankreich kommt und heute in allen Weinbaugebieten der Welt angebaut wird.

Diese Rebsorte ist dafür bekannt, dass sie dazu neigt, je nach Terroir und Winzer einen unterschiedlichen Geschmack anzunehmen.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Kräftiges Strohgelb. Stark duftendes und fruchtiges Bouquet, das an Brotkruste, Banane und Renette erinnert. Sehr fein und milde im Geschmack, mit einer säuerlichen Note.

## SERVIERVORSCHLAG:

Fettarme Vorspeisen, warme Vorspeisen und klare Suppen, Eier- und Fischgerichte. Optimal als Aperitif

**REBSORTEN:** Chardonnay

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**STOCKDICHTE:** 5400

**WEINBEREITUNG:** Mazeration: Hülsenmaischung bei niedriger Temperatur. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: etwa 12 Tage im Stahltank.

**AUSBAU:** 6 Monate auf der Hefe

**REIFUNG:** Weitere 2 Monate in der Flasche

**SERVIERTEMPERATUR:** 10°-12°C



Günther Hauer +43 664 3267419  
Doris Hauer +43 664 4493569

