

## Chardonnay vom Berg 2025

Art. Nr.: 1987725

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Thermenregion

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Verwitterungsbraunerde, Muschelkalk

Vinifizierung/Ausbau: Im Stahltank vergoren - teilweise in Barriques, Ausbau erfolgt im großen Holzfass auf der Feinhefe.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: aromatisch

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,7 g

### Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 14.00**

### Verkostnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase zart nach Golden-Delicious Apfel, dezenter Hauch von Wiesenkräutern, mit Nuancen von Mandarinzesten unterlegt, am Gaumen saftig, elegant, weißer Apfel, feine Säurestruktur, balanciert, zart salziger Nachhall.