

Chardonnay 2022

Art. Nr.: 2567422

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Die Chardonnay Trauben stammen aus der Gemeinde Weissenkirchen in der Wachau. Die Rebanlagen befinden sich zum Teil auf mit Trockensteinmauern befestigten Terrassen-Anlagen. Kühles Randklima und Urgesteinsböden, zum Teil reine Gneisböden (teils kalkdurchz)

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen. Nach einer sechsstündigen Maischestandzeit wurde im gebrauchten 300L Holzfass (französische Eiche) spontan vergoren. Anschließend wurde der Wein auf der Feinhefe im kleinen Holzfass für 18 Monate gelagert.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 91-93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 31.60

Verkostnotiz

In der Nase würzig und fruchtbetont, reife Honigmelone, Blütenhonig, Feige und ein Hauch von Mandel und Brioche, am Gaumen salzig, mittelgewichtig und eine erfrischende Säure, Anklänge an reife, gelbe Äpfel und dezenter Exotik, salzige Mineralität und nasser Feuerstein.