

## Chardonnay Carnuntum DAC 2025

Art. Nr.: 2189125

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Jahrgang:** 2025

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,1 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

**Vinifizierung/Ausbau:** Gekühlte Gärung imahltank bei 18-20 °C, Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,1 g

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Lamm:** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 13.00**

### **Verkostnotiz**

In der Nase intensiv nach tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, am Gaumen dann sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.