



Chardonnay Kalvarienberg 2018

Östlich von Schrattenthal liegt die vom Granit geprägte Lage Kalvarienberg auf dessen Gipfel die Kreuzigung Jesu dargestellt wird. Unser Weingarten fällt nach Westen Richtung Ort ab und hat eine Lössauflage mit entsprechend hohem Tongehalt. Auf dieser doch eher kühleren Lage fühlt sich der Chardonnay sehr wohl. Wir haben diesen Weingarten mit französischen Chardonnay Reben aus massaler Selektion gepflanzt und ernten Jahr für Jahr hochreife Trauben.

*Zart duftend nach frischen Ananas und Biskuit, feine Holzwürze erkennbar. Braucht etwas Zeit im Glas, dann aber Anklänge von reifen exotischen Früchten, etwas Banane, dichte Frucht und mineralische Würze, sehr feine animierende Säure, zarte Holzaromatik erkennbar, saftige Tiefe und großartiger frischer und harmonischer Abgang.

*Idealer Begleiter zu Fisch und Krustentieren, kräftigen Pastagerichten – auch mit schweren Saucen – ebenso wie zu edlen Innereien wie Kalbsleber, Kalbsnieren oder Bries.

100 % Chardonnay, österreichischer Qualitätswein, trocken
Handlese Ende September, kurze Maischestandzeit
20,5° KMW, 50 % Stahltankausbau, 50 % Barriqueausbau, Schraubverschluss
Alkohol: 14 % vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 1,5 g/l