

## Chardonnay 2016



Der Manhartsberg, im Nordwesten von Schrattenthal bildet die Grenze zum benachbarten Waldviertel. Auf drei verschiedenen Südhängen dieser Hügelkette wächst dieser Chardonnay. Geschützt vor den kühlen Waldviertler Winden fühlen sich die Reben auf den ton- und kalkreichen Böden wohl. Unser Chardonnay ist zum Teil in Barriquefässern ausgebaut, dadurch wird er äußerst cremig und facettenreich.

- › Verhaltene Nase nach Melonen, gerösteten Nüssen und Mandeln, 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 harmonischer Abgang.
- › Idealer Begleiter zu vielen Fischspeisen wie Kalamare und zu Krustentieren wie Hummer und Languste – auch mit schweren Saucen – ebenso wie zu gegrillter Kalbsleber.

---

100 % Chardonnay, österreichischer Qualitätswein  
Handlese Anfang Oktober, kurze Maischestandzeit  
20° KMW, Reinzuchthefer, 70 % Stahltankausbau,  
30 % Barriqueausbau  
Drehverschluss  
Alkohol: 13,0 % vol  
Säure: 5,5 g/l  
Restzucker: 3 g/l