

CLASSIC

2017 Chardonnay Classic

Österreichischer Qualitätswein, trocken, Burgenland

Die internationale Rebsorte mit österreichischem Charakter.
The international varietal with Austrian character.

Kostnotiz:

Helles Gelbgrün. In der Nase dominieren fruchtige Noten nach Limette, Birne und Quitte, dazu etwas Haselnuss. Umrandet werden diese von einem Gewürzkörbchen aus Anis und Kardamon. Am Gaumen zeigt er sich dicht und schmelzig, die lebendige Säure macht ihn sehr saftig und sorgt für Trinkfreude.

Tasting-notes:

Pale green yellow. On the nose fruity aromas of lime, pear and some hazelnut. Accompanied by a spicy mix of aniseed and cardamom. On the palate dense and melty, the mouth-watering acidity makes it very enjoyable.



Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Chardonnay
Alter der Reben/Age of the Vines	27 + 29 Jahre 27 + 29 years old
Lage(n)/Vineyards	St. Margarethen, Rust
Bodenbeschaffenheit/Soil	sandiger, wasserdurchlässiger Boden mit höherem Kalkanteil <i>sandy, permeable soil with relatively high lime portion</i>
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 45 hl/ha <i>critically selective hand harvesting, yields 45hl/ha</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,5 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2018 - 2021
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	8 - 10° C
Vinifikation/Vinification	Handlese, vergoren bei 18°C zu 80% in Stahltanks, zu 20% im grossen Holzfass, 2 Monate Battonage, bis Weihnachten auf Feinhefe <i>hand picked, cooled fermentation at 18°C in stainless steel tanks (80%) and oak casks (20%), 2 months battonage, on the fine yeast until christmas</i>
EAN Code	900 3634 00 1208