

## 100 DAYS Chardonnay 2022

Reife Chardonnay-Aromen mit feiner Holzaromatik. Weiche, würzige Mitte, abgerundet von einem cremigen, leicht röstigen Mundgefühl.



**SORTE:** Chardonnay



**HERKUNFT:** Burgenland



**AUSBAU:** Der Ausbau erfolgt ohne SO<sub>2</sub>-Zusatz für mindestens 100 Tage auf der Feinhefe im gebrauchten, aber auch neuen Barriquefass.



**ERNTE:** Anfang bis Mitte September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten



**VINIFIZIERUNG:** Schonende, selektive Ernte mit anschließender schonender Reibelung und offener Verarbeitung. Die Maischestandzeit in der Presse beträgt 4-6 Stunden. Nach sorgfältiger Mostvorklärung erfolgt die temperaturkontrollierte, langsame Gärung im Stahltank.



**BODEN:** Schottrige, sandige Böden mit teils lehmigem Untergrund prägen die Rieden im Heidebodengebiet am Rande der Parndorfer Platte, wo die Weingärten sanft zum Neusiedler See hin abfallen.

ALKOHOLGEHALT: 14,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

SÄURE: 4,6 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 3-5 Jahre, bei guter Lagerung auch länger

SPEISEEMPFEHLUNG: exotische und asiatische Gerichte, auch ideal zu

österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel oder Tafelspitz mit Wurzelgemüse

SULFITE ENHALTEN

ÖGZ Sieger in der Kategorie Burgunder 2025

FINALIST + GOLD Burgenländische Landesprämierung 2025

GOLD Portugal Wine Trophy 2025

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2025

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5575

EAN Code 6er Karton: 912004176 5582

Verpackungseinheit: 6 im Karton

