

100 DAYS Chardonnay 2023

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 SO₂-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: 13,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

SÄURE: 5,5 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 ENTHALTEN

GOLD Mundus Vini Spring Tasting 2026

92+ Punkte Weisswein Guide Austria 2026

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2026

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6862

EAN Code 6er Karton: 912004176 6879

Verpackungseinheit: 6 im Karton

