

HEIDEBODEN Chardonnay 2024

Gelblichgrüne Reflexe, freche Chardonnay-Aromen, Maracuja und Blüten im Bukett. Cremiger, langer Fruchtnachhall – purer Trinkgenuss.



 **SORTE:** Chardonnay

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Im Stahltank unter kalten Bedingungen, um die natürliche Kohlensäure und Frische im Wein zu erhalten

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

 **VINIFIZIERUNG:** Schonende, selektive Morgenernte mit kühler, reduktiver Verarbeitung. Kurze Maischestandzeit (2–4 Stunden) im eigenen Saft direkt in der Presse, gefolgt von sauberer Mostvorklärung und temperaturkontrollierter, langsamer Gärung im Stahltank.

 **BODEN:** Schottrige, sandige Böden mit teils lehmigem Untergrund. Die Rieden im Heideboden liegen am Rand der Parndorfer Platte und fallen sanft zum Neusiedlersee hin ab.

ALKOHOLGEHALT: 13,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6 – 8°C

SÄURE: 6,6 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: mind. 2 Jahre, bei guter Lagerung auch länger

SPEISEEMPFEHLUNG: universaler Speisenbegleiter, wie Fisch, helles Fleisch, Risotto und diverse leichte Speisen

SULFITE ENTHALTEN

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6466

EAN Code 6er Karton: 912004176 6473

Verpackungseinheit: 6 im Karton