

Chardonnay
SPITZ Smaragd 2021

intensive Toast- und Karamellaromen, erinnert auch an getrocknete Bananen, Haselnüsse, Sahne und Butter.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5 %vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 12-14 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG helles Fleisch mit cremigen Saucen, diverse Käsesorten & Gerichte, aber auch Spinatravioli.

Von Hand gelesen am 18. Oktober 2021 Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe im kleinen Holzfaß

BODEN UND HERKUNFT

flachgründige, kalkreiche Niederterrassenlage und etwas Donauschotter bilden die Basis für ausdrucksstarke Weine.