



# CHARDONNAY RESERVE

# Wein BESCHREIBUNG

Ein kraftvoller und dichter Weißwein - in Barriques vergoren und 10 Monate mit Batonnage gereift, entfaltet er ein complexes und intensives Aromenspiel.

Der „Zwickl“ schimmert in hellem Goldgelb und zeigt eine cremige Viskosität. Die Nase wird von verführerischen Noten von Butterbrioche und gerösteter Macadamia-Nuss umhüllt, ergänzt durch exotische Nuancen von Passionsfrucht, Litschi und Schoko-Banane. Eine feine salzige Note, begleitet von Zirbe und Verbene, rundet das komplexe Bouquet ab.

Vollmundig und doch überraschend leichtfüßig, präsentiert sich der Wein mit eleganter Salzbutter-Textur. Er verführt mit subtilen Anklängen von weißem Tee und Melisse, während Salzmanedeln dem Wein eine zusätzliche Dimension verleihen.

Ein sehr langes und spannendes Finish hinterlässt einen bleibenden Eindruck und lädt dazu ein, diesen Wein in all seinen Facetten zu erkunden.

JAHRGANG	2023
REBSORTE	Chardonnay
VINIFIZIERUNG	Vergärung im neuen Barrique
AUSBAU	10 Monate im Barrique mit laufender Batonnage. Danach grob filtriert auf die Flasche gebracht.
BODEN	Kalkstein
FÜLLUNG	September 2024
TRINKBAR	ab sofort bis 2037
ALKOHOL	13,5 % vol
SÄURE	4,6 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	12°C
PRÜFNUMMER	L-N19484/24
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria Organisch Biologisch



SUSTAINABLE  
AUSTRIA



AT-BIO-402  
AT Landwirtschaft

