

Chardonnay 2018, trocken



12,8 % vol. Alk.

6,9 g/l Säure

2,6 g/l Restzucker

Kärntens Hauptsorte von der Pollenitz

Weinbeschreibung:

Hellgelb bis Hellgold mit Silberreflexen. Sortentypisches Burgunderbukett, dezente Frucht von Apfel, etwas Quitte und tropischen Früchten, in Verbindung mit einer eleganten Würze von Wiesenkräutern. Mittlere Komplexität mit lebendiger Säurestruktur und zarter Fruchtsüße. Elegant und ausgewogen am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

Empfehlung:

Sehr vielfältig zu Vorspeisen, Fleisch- Carpaccio, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Pasta- und Gemüsegerichten bis hin zum Schweinbraten.

Serviertemperatur:

8 - 12°C