

# grassl

## CHARDONNAY 2019



Schöne Schale, zarter Kern.

Der Chardonnay ist bei uns, anders als der Weißwein insgesamt, von zunehmender Bedeutung was die Mengen betrifft. Dessen ungeachtet lassen wir ihm die gleiche Sorgfalt zukommen wie allen unseren Weinen. Dieser stammt von handgelesenen Trauben, die an bis zu 45-jährigen Reben in perfekt südostexponierten Lagen auf den kalkig-schottrigen Böden gewachsen sind, die diese Sorte so liebt und ist dementsprechend schön mineralisch im Abgang. Gleichzeitig geschmeidig und somit ein glänzender, vielseitiger Speisenbegleiter, für fast alles, wo rot nicht die erste Wahl ist.



### KOSTNOTIZ

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang (bis 2025)

Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, asiatische Küche, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten

Optimale Trinktemperatur: 9-11 °C

### VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Mitte September 2019. Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und großen Holzfässern bei 18 bis 20°C, zum Teil mit 4 bis 6 Stunden Kaltmazeration vor Einsetzen der Gärung, Reifung im Edeltank auf der feinen Hefe unter Batonnage bis zur Füllung im April 2020.

### DATEN

13,1 vol% alc. / 5,7 g/l Säure / 2,4 g RZ trocken

### HERKUNFT

Kalkhaltige, schottrige Lehm Böden in Südostexposition, 10 - 45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugesamt Carnuntum

