



Degustationsnotiz

Dieser Wein stammt von kalkhaltigen Böden auf der kühleren Rückseite der Lage Bärnreiser. Die äusserst sanfte Ganztraubenpressung und Vergärung in 1800-Liter-Stockinger-Fässern sowie die 10monatige Lagerung auf der Hefe verleihen ihm Tiefe und Komplexität, ohne die Frische zu überdecken. Der 2024er präsentiert sich herrlich fruchtig, mineralisch und wunderbar ausgewogen, mit subtilen Aromen von reifen Zitrus- und gelben Steinfrüchten. Ein Vorzeige-Chardonnay!

Alkoholgehalt	13.5%
Traubensorte	Chardonnay
Traubenanteil	100% Chardonnay
Sortiment	Weisswein
Zertifizierung	Bio
Flaschengrösse	75 cl
Land	Österreich
Weingut	Weingut Philipp Grassl
Region	Carnuntum
Jahrgang	2024
Trinkreif ab	ab jetzt
Haltbarkeit	mindestens Ende 2030

Dieser Wein passt zu

Apéro, Meeresfrüchte, Poulet