

RIED GRASSNITZBERG

Chardonnay 2018

Der Grassnitzberg ist nicht nur die Postadresse unseres Weingutes, sondern Heimatboden im engeren Sinne, denn hier wird nicht nur Wein angebaut, sondern auch ausgebaut und vermarktet. Die Böden sind charakterisiert durch Meeressedimente, die 14 Millionen Jahre alt sind. Darunter befinden sich sandig-lehmige Meeresablagerungen, die als „Gamlitzer Schlier“ bekannt sind.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Muschelkalk, Lehm	
REBSORTE	Chardonnay	
AUSBAU	500 lt. Fässer & Barriques	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	13,5% vol.
	Säure	4,8 g/l
	Zucker	2,1 g/l
	Enthält Sulfite	
CHARAKTERISTIK	Tiefes Grüngelb; überragende Burgundernase, sehr dezentes Holz; am Gaumen sehr harmonisch und ausgeglichen; filigran, tänzelt am Gaumen durch feine Frucht und Säure, in sich ruhiger Chardonnay der besonderen Art.	
TRINKREIFE	bis 2023	
TRINKTEMPERATUR	10 - 12°C	
VERSCHLUSSTYP	Dreverschluß	
SPEISEEMPFEHLUNG	Würzige Fischgerichte, dunkles Fleisch	