

## Höllriegel 2018

**Rebsorte:** Chardonnay

**Lage:** Höllriegel

**Böden:** heißer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

**Vinifikation:** Lese der Trauben per Hand, akribische Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank, klassisch ausgebaut.

**Erntedatum:** Anfang September

**Erntegradation:** 19,5 ° KMW

**Alkohol:** 14,3 %vol

**Säure:** 5,2 g/l

**Restzucker:** 3,9 g/l

**Trinkreife:** 2019/2021



### **Beschreibung:**

Die warme Riede Höllriegel verleiht diesem feinen Burgunder ein bemerkenswertes Potential. In der Nase und am Gaumen sind exotische Früchte spürbar.

**Speisenbegleitung:** ein Alleskönner am Tisch für sommerliche Gerichte wie Spargel und Fisch bis hin zu einer kalten Vorspeise oder mediterrane Gerichte mit knackigem Gemüse

**Verschluss:** Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:** geprüfter Qualitätswein LN 828/19

**Produktion:** aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950