

Höllriegel 2019

Rebsorte: Chardonnay

Lage: Höllriegel

Böden: heißer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank, klassisch ausgebaut.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 19,2 ° KMW

Alkohol: 13,9 %vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 4 g/l

Trinkreife: 2020/2021

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 01044/20

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