

## Chardonnay vom kleinen Holz 2010



<b>Herkunft</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,9 g/L Restzucker: 3,7 g/L, trocken
<b>Optimale Trinkreife</b>	2021-2030
<b>GTIN 13 Flaschencode</b>	9005565064536
<b>GTIN 13 Kartoncode 6er</b>	9005565664538

<b>Lage</b>	Brunndoppel ist mit über 400m Seehöhe die höchste Lage im Weinbaugebiet Traisental. Sie ist mit 20% Hangneigung rein nach Süden ausgerichtet. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig, steinige Auflage. Der über 50% ige Kalkanteil des Unterbodens im Konglomeratgestein verleiht diesem Chardonnay den einzigartigen Charakter und seine Typizität.
<b>Vinifizierung</b>	Alter der Rebstöcke 8 Jahre, Handlese am 28.10.2010 mit 19° KMW, gerebelt, gekühlte Maischestandzeit 12h, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 15 Tage temperaturkontrollierte Gärung bei 20°C, Lagerung im neuen Barriquefass für 9 Jahre, Abfüllung im März 2020.
<b>Kostnotiz</b>	Helles Gelb mit Goldreflexen, elegante, saftige Vanillernote, Biskuit, burgundische Frucht, Eukalyptus- und Kräuternoten, Akazienhonig, sehr burgundisch, Walnuss, Eukalyptus, Kräuterbouquet – ätherisch, elegant ausklingend.
<b>Empfehlungen</b>	Trinktemperatur: 12 – 15 ° C  eignet sich gut zu gebundenen Suppen, zu Fisch mit gebundener Sauce, Pilzgerichten, zu hellem und dunklem Fleisch (auch Lamm und Wildgerichte) Hartkäse, Rotschmierkäse