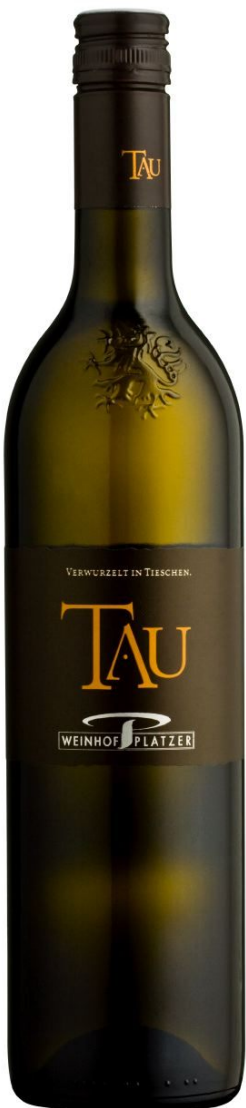


TAU



Jahrgang:	2016
Sorte:	Chardonnay
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe,
Boden:	Hauptsächlich: Kulturböden aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,0 % vol, Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 3,4 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, Ausbau im Stahltank, längere Reifezeit auf der Feinhefe.
Lagerpotential:	2022+
Nennvolumen:	75 cl

Helles Gelb, in der Nase zart nach Biskuit und Marille; kraftvoller Wein mit straffer Struktur, feine Würze, angenehmer Fruchtschmelz, hält lange an.

EAN-Flasche: 912003356206-9

EAN 6er Karton: 912003356965-5

Allergene: Sulfite