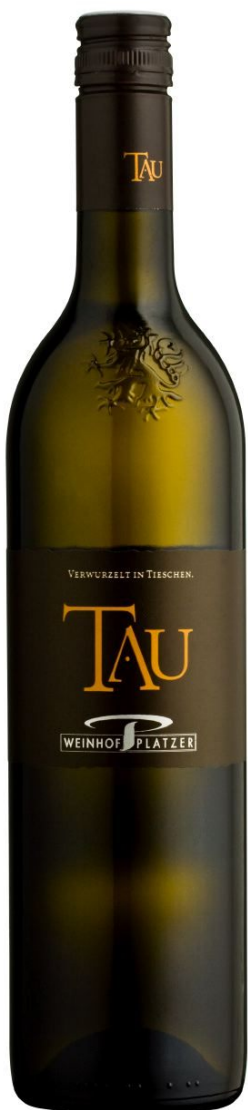


TAU



| | |
|-----------------|---|
| 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